

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
OCCITANIE**

**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 Occitanie, ce sont plus de 30 événements qui 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



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 Occitanie

Aude

Découverte immersive à la miellerie

Montsérét, Aude, Occitanie

La Miellerie des Clauses ouvrira ses portes pour une immersion dans l'univers de l'apiculture artisanale. Un espace pédagogique dédié à la vie des abeilles et une vidéo explicative d'une vingtaine de minutes permettront d'en apprendre davantage sur ce métier passionnant. Une dégustation de miels clôturera la visite. La structure recommande aux visiteurs de constituer des groupes d'au moins cinq personnes et de prendre contact par mail en amont.

Vendredi 3 au dimanche 12 octobre de 9h à 12h et de 14h à 18h
Sur inscription : mielleriedesclauses@wanadoo.fr
 Miellerie des Clauses, 8 chemin Pech de la Garrigue 11200 Montsérét
miellerie-des-clauses.com

Gard

Concours des miels d'Occitanie

Alès, Gard, Occitanie

Le Groupement Qualité des Miels d'Occitanie, en collaboration avec l'agglomération d'Alès, organisera une journée dédiée à la valorisation des miels régionaux. Le concours réunira des apiculteurs, dégustateurs formés et professionnels de l'agroalimentaire autour d'une évaluation sensorielle rigoureuse des miels soumis. L'analyse portera sur les critères visuels, olfactifs, gustatifs, mais aussi sur la texture et l'équilibre. Ce rendez-vous vise à récompenser les productions respectueuses des terroirs et à promou-

voir les spécificités florales locales, du châtaignier à la bruyère. L'événement s'inscrit dans une dynamique de traçabilité, de montée en gamme et de structuration de la filière apicole en Occitanie.

Mardi 7 octobre de 8h à 17h
Sur inscription : anne-laure.guirao@adaoccitanie.org
 Pôle culturel et scientifique de Rochebelle, 155 faubourg de Rochebelle 30100 Alès
www.instagram.com/mielsdoccitanie

Exposition apicole et dégustations à Gailhan

Gailhan, Gard, Occitanie

Le Rucher des Garrigues accueillera une exposition dédiée à l'apiculture, organisée par Nectars du Soleil. Le public pourra y découvrir le matériel utilisé par les apiculteurs ainsi que le cycle de vie d'une ruche. Des animations ludiques comme des coloriages seront proposées aux enfants. Plusieurs produits seront en dégustation : miels, nougats, bonbons et pains d'épices. Un rendez-vous pédagogique et gourmand ouvert à tous les âges, pour sensibiliser à l'univers des abeilles et valoriser les produits de la ruche.

Vendredi 3, samedi 4, mardi 7, mercredi 8, jeudi 9, vendredi 10 et samedi 11 octobre de 9h à 13h
 Nectars du Soleil chez Rucher des Garrigues, chemin de la Tuilerie 30260 Gailhan
www.nectars-du-soleil.com



Miellerie des Clauses © DR

Dégustation de miels au Super U de La Calmette

La Calmette, Gard, Occitanie

Le Super U de La Calmette accueillera une dégustation de miels organisée par les producteurs de Nectars du Soleil. Ce rendez-vous permettra au public de découvrir différentes variétés de miels et d'en apprendre davantage sur leur origine et leur fabrication. Une belle occasion de valoriser les produits locaux dans un cadre accessible à tous.

Samedi 4 octobre de 8h à 13h
 Super U La Calmette, ZAC du Petit Verger, 17 rue Fanfonne Guillaume 30190 La Calmette
www.magasins-u.com/magasin/superu-lacalmette

Miels et douceurs sur le marché de Sommières

Sommières, Gard, Occitanie

Le marché de Sommières accueillera deux matinées de dégustation de miels proposées par un producteur local. Les visiteurs pourront découvrir différentes variétés de miels ainsi que des spécialités sucrées comme les pains d'épices ou bonbons confectionnés à partir du miel de l'exploitation. Un rendez-vous gourmand et convivial au cœur d'un marché emblématique du Gard.

Samedis 4 et 11 octobre de 8h à 13h
 Place du Marché 30250 Sommières
ot-sommieres.com/marches

Haute-Garonne

Préparer les ruches pour l'hiver

Rieux-Volvestre, Haute-Garonne, Occitanie

Aux secrets des abeilles proposera une visite immersive aux ruches, encadrée par l'apicultrice. Équipés d'une tenue adaptée, les participants suivront les étapes de la mise en hivernage des



colonies, accompagnées d'explications sur les gestes et précautions à adopter. Cette activité dépendra des conditions météo et nécessitera le port de chaussures fermées.

Vendredi 3 et vendredi 10 octobre de 15h à 18h
Tarif : 10 euros/personne
Sur inscription : 06 44 24 03 51
 Aux secrets des abeilles, 7 chemin des Fauconneaux 31310 Rieux-Volvestre
www.auxsecretsdesabeilles.com

À la découverte du miel et des abeilles

Rouffiac-Tolosan, Haute-Garonne, Occitanie

Le magasin Leclerc de Rouffiac proposera deux journées d'animation autour de l'univers apicole. Les visiteurs pourront y découvrir les nombreuses saveurs du miel, échanger avec des apiculteurs et mieux comprendre les étapes de fabrication de ce produit naturel. L'événement mettra à l'honneur le travail des abeilles et les savoir-faire locaux.

Vendredis 3 et 10 octobre de 8h30 à 20h
 Leclerc Rouffiac, 888 route d'Albi 31180 Rouffiac-Tolosan
www.e.leclerc/mag/e-leclerc-rouffiac



Nectars du Soleil au Super U La Calmette © DR



Le rucher pentu - Cellules royales © Lilian Cazabet



Hautes-Pyrénées

À la rencontre d'un apiculteur de montagne

Castelvieilh, Hautes-Pyrénées, Occitanie

Le rucher pentu sera présent à la 9^e fête du miel et de l'abeille de Castelvieilh pour faire découvrir ses produits et ses pratiques apicoles. Florent, apiculteur-récoltant bio installé entre 750 et 1 700 mètres d'altitude dans le parc national des Pyrénées, y présentera ses ruches kenyanes européennes, fruit de cinq années de recherche et d'expérimentation. Gelée royale, cire, miel en rayon et autres productions issues de ses 115 ruches réparties sur plusieurs sites seront également à découvrir.

Dimanche 5 octobre de 9h30 à 18h
Salle des fêtes de Castelvieilh, 5 rue de l'Église
65350 Castelvieilh
rucherpentu.com

Hérault

Dégustation de miels au Carrefour City

Lattes, Hérault, Occitanie

Le Carrefour City de Lattes proposera une dégustation de miels Nectars du soleil, produits localement. Les visiteurs pourront découvrir la diversité des saveurs issues des nectars de la région et échanger avec les producteurs présents sur leur savoir-faire. Ce temps de rencontre contribuera à mieux faire connaître les produits de la ruche dans un cadre de proximité, au cœur du quotidien des consommateurs.

Vendredi 3 octobre de 15h à 20h
Carrefour City Lattes, place Jacques d'Aragon
34970 Lattes
www.carrefour.fr/magasin/city-lattes

Un dimanche au rucher : apiculture, dégustations et découvertes

Toulouse, Haute-Garonne, Occitanie

Le Rucher école de Toulouse accueillera le public pour une journée autour des abeilles et du miel. Conférences, démonstrations, dégustations et échanges animeront ce rendez-vous. Une Foire aux miels proposera différents saveurs, acacia, colza, thym mais aussi bonbons et hydromel. Au musée de l'Abeille, des animations pour enfants et une ruche vitrée compléteront la visite.

Dimanche 5 octobre de 10h à 18h
Rucher école de Toulouse, 40 chemin de Pechbusque 31400 Toulouse

Découverte des produits de la ruche chez Famille Mary

Toulouse, Haute-Garonne, Occitanie

La boutique Famille Mary de Bordeaux accueillera les curieux pour faire découvrir la diversité des produits issus de la ruche : miel, gelée royale, pollen ou encore propolis. Cette maison fondée en 1921 en Anjou partagera son savoir-faire apicole transmis depuis trois générations. L'événement mettra en lumière les bienfaits des produits de la ruche et l'engagement de l'enseigne en faveur des abeilles et des apiculteurs français.

Vendredi 3 de 10h30 à 14h et de 15h à 19h, samedi 4 de 10h à 19h puis du lundi 6 au vendredi 10 octobre de 10h30 à 14h et de 15h à 19h et samedi 11 octobre de 10h à 19h puis du mercredi 8 au vendredi 10 de 10h à 19h et samedi 11 octobre de 10h à 13h et de 14h à 19h
Boutique Famille Mary Toulouse,
37 rue Lafayette 31000 Toulouse
www.famillemary.fr

Lozère

Miels de montagne en dégustation à la ferme

Ventalon-en-Cévennes, Lozère, Occitanie

Au cœur des Cévennes, Bastien accueillera les visiteurs sur son exploitation pour faire découvrir son métier d'apiculteur de montagne. L'occasion d'échanger sur les spécificités de la production en altitude, de déguster une variété de miels aux saveurs locales et d'acheter directement à la ferme. Les échanges se feront dans un cadre naturel préservé, propice à l'immersion dans l'univers apicole.

Du vendredi 3 au dimanche 12 octobre de 10h à 17h
Sur inscription : 06 52 51 30 84
Miels de Bastien, lieu-dit Conches Saint-Frézal de Ventalon 48240 Ventalon-en-Cévennes
www.lesruchersdebastien.fr

Pyrénées-Orientales

Découverte pédagogique à la miellerie Rayon d'Or

Ille-sur-Têt, Pyrénées-Orientales, Occitanie

La miellerie Rayon d'Or ouvrira ses portes pour une visite pédagogique dédiée à la découverte de l'univers apicole. L'équipe accueillera petits et grands pour présenter les différentes étapes du travail de l'apiculteur, les secrets des ruchers et le fonctionnement de la miellerie. Cette immersion se conclura par une dégustation de miels produits sur place.

Mercredi 8 octobre de 10h à 12h
Sur inscription : 06 83 58 90 37
Miellerie Rayon d'Or, 66130 Ille-sur-Têt
www.miel-rayondor.com

Tarn-et-Garonne

Exposition : le génie des abeilles en images

Auvillar, Tarn-et-Garonne, Occitanie

La Maison Necty présentera une exposition pédagogique composée de 20 panneaux consacrés aux abeilles mellifères. À travers des photographies et des textes accessibles, le public découvrira l'organisation complexe de la ruche, les interactions entre les abeilles et leur rôle fondamental dans les écosystèmes. Cette exposition précédera la Foire au Miel d'Auvillar, événement phare prévu la semaine suivante avec animations et dégustations.

Vendredi 3, samedi 4 de 10h à 18h, dimanche 5 de 9h30 à 12h, puis du lundi 6 au mercredi 8 de 10h à 18h, jeudi 9 et vendredi 10 de 10h à 18h30, samedi 11 de 10h à 18h, dimanche 12 octobre de 10h à 17h30
Sur inscription : lasceau@gmail.com
Maison Necty, 6 rue du Palais 82340 Auvillar
www.maisonnectyauvillar.com



Miels de Bastien © 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