

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
PROVENCE-ALPES-
CÔTE D'AZUR**

**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.

En Provence-Alpes-Côte d'Azur, ce sont quelque 55 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



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 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 Provence-Alpes-Côte d'Azur

Alpes-de-Haute-Provence

Dégustation au marché d'Estoublon

Estoublon, Alpes-de-Haute-Provence,
Provence-Alpes-Côte d'Azur

Les Ruchers de l'Asse seront présents sur le marché des producteurs d'Estoublon pour faire découvrir leur nouvelle récolte. Cette dégustation mettra à l'honneur les miels issus des ruches locales. Les curieux pourront ainsi échanger avec les apiculteurs autour de leurs pratiques et des particularités gustatives des différentes variétés proposées.

Vendredi 3 octobre de 16h à 19h
Marché des producteurs d'Estoublon,
04270 Estoublon village
www.instagram.com/lesruchersdelasse

Dégustation gourmande autour des produits de la ruche

Manosque,
Alpes-de-Haute-Provence,
Provence-Alpes-Côte d'Azur

La Belle Ferme Bio accueillera une animation proposée par le Jas des Abeilles, centrée sur les bienfaits et les saveurs des produits de la ruche. Sylvie Bergaglio présentera miels, gelée royale, propolis ou pollen bio et échangera avec le public sur les méthodes de production. Des livres de recettes seront également disponibles pour inspirer une utilisation gourmande et bienfaitante du miel en cuisine.

Samedi 4 octobre de 10h à 12h30
La Belle Ferme Bio, 240 rue Berthelot
04100 Manosque
www.lejasdesabeilles.fr

Alpes-Maritimes

Produits de la ruche à l'honneur chez Famille Mary

Menton, Alpes-Maritimes,
Provence-Alpes-Côte d'Azur

Dans sa boutique du centre de Menton, Famille Mary invitera à découvrir ses produits issus de la ruche : miels variés, gelée royale, pollen ou propolis. Fondée il y a plus d'un siècle en Anjou, cette entreprise familiale engagée valorisera son savoir-faire apicole et son accompagnement des apiculteurs français, dans une démarche de bien-être et de protection des abeilles.

Vendredi 3 au dimanche 12 octobre de 10h
à 13h30 et de 14h30 à 20h
Boutique Famille Mary, 10 rue Saint Michel
06500 Menton
www.famillemary.fr



Jas des Abeilles © DR



Bouches-du-Rhône

Dégustation au marché avec Alpilles Miels

Eygalières, Bouches-du-Rhône,
Provence-Alpes-Côte d'Azur

Fanny Ronné, apicultrice passionnée, installera son stand au marché d'Eygalières pour faire découvrir ses miels aux saveurs typiques du sud. Productrice, récoltante et éleveuse, elle présentera notamment ses miels labellisés IGP Miel de Provence et IGP Miel des Cévennes. Ce rendez-vous gustatif permettra d'échanger sur son métier, les spécificités de la production locale et les bienfaits des produits de la ruche.

Vendredi 3 octobre de 9h30 à 18h
Marché d'Eygalières, rue de la République
13810 Eygalières

Un collège apicole

Martigues, Bouches-du-Rhône,
Provence-Alpes-Côte d'Azur

Les élèves du club apiculture du collège de Martigues partageront leur passion avec leurs camarades. Au programme : présentation du matériel de la ruche, affiches pédagogiques réalisées par les élèves et échanges autour de leur expérience. Une belle occasion de faire connaître l'apiculture dès le plus jeune âge.

Événement réservé aux élèves du collège
Vendredi 3, lundi 6, mardi 7, jeudi 9
et vendredi 10 octobre de 11h à 14h
Collège de Martigues, 13500 Martigues

Découverte du métier d'apiculteur et balade au rucher

Miramas, Bouches-du-Rhône,
Provence-Alpes-Côte d'Azur

La Miellerie de Sulauze ouvrira ses portes pour faire découvrir la vie d'une colonie d'abeilles à travers le parcours d'une saison apicole. Julie Victoria proposera



une présentation du métier d'apicultrice, une dégustation de miel et, si le temps le permet, une balade champêtre sur le domaine jusqu'au rucher. Ce temps d'échange offrira une approche concrète des produits de la ruche et des savoir-faire qui les accompagnent.

Samedi 11 et dimanche 12 octobre de 9h30 à 12h
et de 14h à 16h30
Sur inscription : mielleriedesulauze@gmail.com
Miellerie de Sulauze, chemin du Vieux Sulauze
13140 Miramas
www.facebook.com/mielleriesulauze

Exploration sensorielle au cœur du rucher

Roquefort-la-Bédoule, Bouches-du-Rhône,
Provence-Alpes-Côte d'Azur

Le Domaine de Fontblache accueillera une matinée immersive à la découverte de l'univers apicole. Guidés par Denis Caviglia, les participants assisteront à un diaporama introductif, revêtiront une combinaison d'apiculteur pour observer l'intérieur d'une ruche puis termineront la visite par une dégustation de miels. L'accueil comprendra boissons chaudes et viennoiseries pour débiter l'expérience en douceur.

Samedi 4 octobre de 9h30 à 14h
Sur inscription : contact@deniscaviglia.com
Domaine de Fontblache,
13830 Roquefort-la-Bédoule



Miellerie de Sulauze © DR



Miellerie de Pierre et Aurélie © DR

Découvrir le travail de l'apiculteur Puy-Saint-Eusèbe, Hautes-Alpes, Provence-Alpes-Côte d'Azur

Pas de Côté proposera une visite conviviale d'un rucher artisanal où le public découvrira les outils de l'apiculteur et les secrets de la vie des abeilles. Cette petite exploitation en développement offrira un cadre authentique pour échanger sur les pratiques apicoles. Une dégustation des miels produits sur place viendra ponctuer cette découverte sensorielle et pédagogique.

Samedi 4 octobre de 14h à 16h30
Sur inscription : jean@bertier.fr ou 06 20 48 19 26
Pas de Côté, 215 rue de la Baume
05200 Puy-Saint-Eusèbe
pasdecote.net

Var

Dégustation et échanges autour des produits de la ruche avec Le Jas des Abeilles Bandol et Sanary-sur-Mer, Var, Provence-Alpes-Côte d'Azur

À l'occasion des distributions hebdomadaires des Amap de Bandol et de Sanary, Sylvie Bergaglio proposera une dégustation de ses miels, gelée royale, pollen frais et propolis, issus de son exploitation Le Jas des Abeilles. Ces rencontres permettront d'échanger sur les bienfaits des produits de la ruche, notamment à l'approche de l'hiver, et de découvrir des recettes originales mettant le miel à l'honneur. L'apicultrice partagera égale-

ment ses méthodes de production et sa passion pour l'apiculture naturelle.

Rendez-vous à Bandol : samedi 4 octobre de 17h à 18h
Rendez-vous à Sanary : samedi 4 octobre de 18h30 à 19h30
Sur inscription : lejasdesabeilles@orange.fr
Amap de Bandol, 175 boulevard de Marseille
83150 Bandol
Amap de Sanary, 1815 chemin des Ginestes
83110 Sanary-sur-Mer
www.lejasdesabeilles.fr

Découverte du métier d'apiculteur à la Miellerie Mandard Draguignan, Var, Provence-Alpes-Côte d'Azur

La Miellerie Mandard ouvrira ses portes au grand public pour lui faire découvrir le métier d'apiculteur. Lors de cette matinée conviviale, il présentera ce que suppose la production de miel local, les gestes du quotidien en miellerie. Une dégustation de plusieurs variétés de miels produites sur place complètera cette visite.

Jeudi 9 octobre de 10h à 12h
Renseignements : miellerie.mandard@gmail.com
Miellerie Mandard, 350 chemin Saint-Michel
83300 Draguignan
mielleriemandard.fr

Portes ouvertes à la miellerie de Pierre et Aurélie Entrecasteaux, Var, Provence-Alpes-Côte d'Azur

Pierre et Aurélie ouvriront les portes de leur miellerie pour une journée de découverte, de dégustation et d'échanges. Les visiteurs pourront goûter les miels de la maison, ainsi qu'une bière au miel et une huile d'olive, tous issus de leur propre production. Cette rencontre conviviale permettra aussi de mieux comprendre leur approche de l'apiculture et leur attachement aux abeilles.

Samedi 11 octobre de 9h à 17h
Sur inscription : 06 20 37 65 95
Miellerie, 501 chemin des Plantades
83570 Entrecasteaux
pierreetaurelie.com

Fête du miel et animations apicoles aux Arcs-sur-Argens Les Arcs-sur-Argens, Var, Provence-Alpes-Côte d'Azur

La Fête du Miel proposera un grand marché de producteurs et d'artisans, des démonstrations autour de la ruche vitrée, des dégustations de miels de Provence et des ateliers pour enfants. Des animations musicales ponctueront le week-end, ainsi que des concours et la présence du CFPPA (Centre de Formation Professionnelle et de Promotion Agricole) d'Hyères. Cet événement convivial mettra à l'honneur les savoir-faire des apiculteurs et la diversité des produits du terroir.

Samedi 4 et dimanche 5 octobre de 9h à 18h
Place du Général de Gaulle
83460 Les Arcs-sur-Argens
www.miels-de-provence.com

Vaucluse

Les miels des Mességuières à Lauris Lauris, Vaucluse, Provence-Alpes-Côte d'Azur

Au marché paysan de Lauris, les Ruchers des Mességuières proposeront une dégustation de miels de la région et feront découvrir des recettes originales à base de miel. L'occasion de rencontrer des apiculteurs passionnés et d'explorer les usages culinaires de ce produit emblématique. Une immersion gourmande dans les saveurs locales, au cœur du Vaucluse.

Vendredi 3 octobre de 9h30 à 18h
Marché paysan de Lauris, avenue de la Gare
84360 Lauris
lesruchersdesmesseguieres.jimdofree.com

Journée du miel chez Nougats Silvain Saint-Didier, Vaucluse, Provence-Alpes-Côte d'Azur

La confiserie Nougats Silvain accueillera une journée dédiée à l'univers du miel et des abeilles. Les visiteurs auront l'occasion de rencontrer ses apiculteurs fournisseurs, d'échanger autour de leur savoir-faire et de découvrir la richesse du monde des butineuses. L'événement proposera également des temps de découverte des produits issus de la ruche, dans une ambiance conviviale sur la place du village.

Samedi 11 octobre de 10h à 18h
Sur inscription : 04 90 66 09 57
Nougats Silvain, 4 place Neuve 84210 Saint-Didier
nougats-silvain.fr

Observation des abeilles et visite de la miellerie Uchaux, Vaucluse, Provence-Alpes-Côte d'Azur

La miellerie BEE by BY accueillera le public pour une visite pédagogique autour des abeilles et du miel. L'observation à distance des ruches, l'explication du fonctionnement d'une colonie et la visite des installations permettront de découvrir les étapes de production. Chaque session comprendra une dégustation de miel Label Rouge IGP Provence, extrait sans chauffe ni enfumage.

Samedi 4 de 9h à 18 puis dimanche 5 octobre de 9h à 14h
Sur inscription : mailto:miellerie@beebyby.fr
ou 06 26 93 88 45
BEE by BY, 777 route de Bollène 84100 Uchaux
beebyby.fr



Miellerie BEE by BY © 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