

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**

DOSSIER DE PRESSE

**Miel, gelée royale, pollen, propolis...
un concentré de nature !**

Soutenu par


**MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA SOUVERAINETÉ
ALIMENTAIRE**
*Liberté
Égalité
Fraternité*

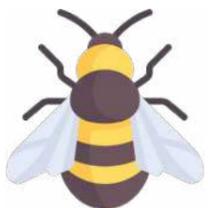


FranceAgriMer
Établissement public à caractère administratif
du ministère de l'Agriculture et de la Pêche

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)



Éditorial d'Éric Lelong,
président d'InterApi

La 5^e édition de l'Api'Week : une semaine pour célébrer les métiers et les trésors de la ruche

Du 3 au 12 octobre 2025, l'Api'Week revient partout en France pour une 5^e édition placée sous le signe de la découverte, du partage et de la valorisation des produits de la ruche. Pendant dix jours, le miel, la gelée royale, la propolis ou encore le pollen seront à l'honneur, témoins du savoir-faire des apiculteurs et du travail précieux des abeilles.

Un temps fort pour la filière apicole française

L'Api'Week s'impose désormais comme un rendez-vous incontournable pour l'ensemble de la filière. Plus qu'un événement, c'est une opportunité de créer du lien entre apiculteurs, professionnels et consommateurs, tout en sensibilisant le grand public aux enjeux majeurs qui pèsent sur l'apiculture.

Cette semaine vise à redonner toute sa place au miel dans les habitudes de consommation et à offrir aux apiculteurs de nouvelles perspectives commerciales durables.

Tout au long de la semaine, le public pourra découvrir la richesse des produits de la ruche, comprendre leur parcours de la fleur au pot et mieux saisir les défis de la filière apicole, tels que la préservation de la biodiversité, l'impact du changement climatique, la traçabilité ou encore la lutte contre les bioagresseurs.

L'apiculture face aux défis du climat et du marché

La production apicole française illustre toute la fragilité d'un secteur directement exposé aux aléas climatiques. Après une année 2023 correcte mais marquée par des difficultés de commercialisation, 2024 a connu une chute de 27% de la production par rapport à la moyenne 2021-2023 (source : ADA France - InterApi - Itsap). Le printemps 2025, plus clément, a permis un rebond encourageant, rappelant la nécessité d'une adaptation permanente aux conditions environnementales et aux évolutions du marché.

Des rencontres partout en France

Dans chaque région, apiculteurs, conditionneurs et distributeurs accueilleront le grand public : visites de ruchers et d'exploitations, ateliers pédagogiques, dégustations, animations en magasin, rythmeront cette semaine festive. L'Api'Week est avant tout un moment d'échange privilégié entre les acteurs de la filière et les consommateurs, pour mieux comprendre les produits et les enjeux du monde apicole.

Une campagne nationale pour valoriser les produits de la ruche

Dès la fin septembre, une vaste campagne de communication, soutenue par FranceAgriMer et l'Union européenne, mettra en lumière la qualité et l'authenticité des produits apicoles. Diffusée en radio sur RTL et relayée sur les réseaux sociaux grâce à des influenceurs, elle visera à renforcer la notoriété du miel et des produits de la ruche auprès du grand public.

Un engagement collectif

L'Api'Week doit son succès à la mobilisation de tous les acteurs de la filière : apiculteurs, conditionneurs et distributeurs. Grâce à leur implication, cet événement contribue à accroître la visibilité de l'apiculture, à valoriser ses métiers et à promouvoir ses produits.

Éric Lelong
Président d'InterApi





© DR

- p 6** **Explorer les secrets de la ruche avec l'Api'Week**
- p 7** **Le secteur apicole**
La production française
Un rôle central dans la préservation de la biodiversité
Les différents acteurs de la filière
- p 9** **La ruche a beaucoup à offrir**
- p 10** **Les Français et le miel**
- p 12** **Les rendez-vous proposés par les professionnels de l'univers de la ruche par région**
- p 44** **Organisateur et soutiens**
- p 45** **Partenaires presse**





Explorer les secrets de la ruche avec l'Api'Week

Du 3 au 12 octobre 2025, l'Api'Week revient partout en France pour dix jours de découvertes, de rencontres et de dégustations. Dans les campagnes comme dans les centres-villes, les acteurs de la filière apicole française donnent rendez-vous au grand public pour une immersion au cœur de l'univers des abeilles et des trésors de la ruche.

Initiée en 2020 par InterApi, avec le soutien du ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire, l'Api'Week est devenue un événement national attendu, à la fois par les professionnels et par les curieux. L'édition 2025 s'annonce riche, variée et accessible à tous, portée par une dynamique d'inscription positive qui témoigne de l'engagement de la filière, avec près de 250 événements programmés.

Partout sur le territoire, apiculteurs, conditionneurs et distributeurs proposeront diverses animations : visites de ruchers, ateliers pédagogiques, démonstrations, dégustations, animations sur les marchés ou en magasins... L'occasion de mieux comprendre le chemin parcouru par le miel, du nectar à la mise en pot, et d'explorer les multiples savoir-faire qui font la richesse de la profession et de ses produits.

→ Ainsi, selon les événements proposés près de chez eux, les Français pourront :

- visiter des exploitations pour découvrir la vie de la ruche, l'organisation des colonies et le cycle de production;
- assister à des démonstrations des gestes professionnels (extraction, utilisation de l'enfumeur, mise en pot...),
- déguster du miel et être sensibilisé à ses nuances, reflets de la diversité des terroirs,
- et en apprendre davantage sur la gelée royale, la propolis ou les pollens.

Portes ouvertes, animations, rencontres et échanges permettront de découvrir les coulisses de la filière apicole et de ses métiers et de s'initier à la richesse des produits. Ces rendez-vous seront aussi l'occasion d'aborder des enjeux essentiels pour le secteur, et la société au sens large, comme le rôle que jouent les abeilles dans l'équilibre des écosystèmes ou les conséquences du changement climatique.

Au-delà des découvertes gourmandes et pédagogiques, cette manifestation est en effet aussi l'occasion de sensibiliser aux défis croissants auxquels la filière apicole est confrontée : aléas climatiques, fragilisation des colonies ou encore nécessité d'accompagner la relève.

Curieux, gourmet, simple gourmand, parent, enseignant... Chacun trouvera une bonne raison de profiter de l'Api'Week.

→ Le programme des rendez-vous s'enrichit en continu. Il est accessible sur : www.apweek.fr



Le secteur apicole

L'apiculture en France se caractérise par une diversité d'acteurs contribuant à la production de produits de la ruche de qualité. Elle joue aussi un rôle précieux en matière de biodiversité. Zoom sur la structure de la filière et la conjoncture du secteur.

La production française

Quatre régions pèsent particulièrement dans la production nationale de miel : l'Occitanie (4 640 tonnes), l'Auvergne-Rhône Alpes (3 138 tonnes), la Nouvelle Aquitaine (3 184 tonnes) et le Grand Est (1 703 tonnes) (source : FranceAgriMer, Observatoire 2025 de la production de miel, de la gelée royale et des autres produits de la ruche (données 2024) - juillet 2025).

→ Un marché du miel à nouveau sous pression

En 2024, les importations françaises de miel sont reparties à la hausse et l'Ukraine a conforté sa position de 1^{er} fournisseur du marché français (+8% par rapport à 2023). Après le recul enregistré en 2023 (-12% par rapport à 2022), les importations ont de nouveau progressé atteignant 33 743 tonnes. Ce volume correspond peu ou prou à la moyenne annuelle des dix dernières années.

Dans ce contexte, les prix affichent une baisse sensible, l'augmentation des importations se combinant à de moindres exportations françaises. « Dans un contexte contraint des dépenses alimentaires des ménages français, la demande en miel français se voit année après année handicapée par un écart grandissant entre le prix des importations de certains pays et celui des miels français », souligne InterApi.

Un rôle central dans la préservation de la biodiversité

Les insectes s'avèrent des acteurs majeurs de la préservation de la biodiversité. Fleur, mais aussi plantes et arbres fruitiers, cultures légumières ou encore oléagineux, et protéagineux ont tous besoin du passage des insectes pollinisateurs pour fructifier. C'est donc notre alimentation qui est en jeu. D'où l'importance de protéger ces espèces garantes de la biodiversité, dont les abeilles font partie.

Les différents acteurs de la filière

De la vie de la ruche à la commercialisation d'un miel, la qualité se construit en plusieurs étapes mobilisant différents savoir-faire. Ils sont souvent assurés par divers acteurs.

→ L'apiculteur

L'apiculteur constitue le premier maillon de la filière. Il prend soin de l'alimentation, de la santé et de l'environnement de ses ruchers afin d'en récolter le meilleur miel, entre autres. Certains sont spécialisés dans l'élevage, de reines notamment.

Le saviez-vous ? La région Auvergne-Rhône-Alpes regroupe à elle seule 20,4% des apiculteurs*.

→ Le conditionneur

Il sélectionne des miels auprès d'apiculteurs ou de coopératives. Il vérifie leur conformité réglementaire et leur authenticité et assure la traçabilité jusqu'à la mise en pot.

→ Le distributeur

La vente directe constitue le premier circuit, aux côtés des grandes et moyennes surfaces et des magasins spécialisés. Ces deux circuits figurent loin devant les foires, salons et marchés (24%) et les magasins bio (21%).



La ruche a beaucoup à offrir

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 miel se définit aussi selon sa texture : liquide, crémeuse ou cristallisée. La cristallisation peut être plus ou moins fine. Lorsqu'elle l'est, le miel a une texture crémeuse à température ambiante. Lorsqu'elle est plus grossière, le miel est plus dur et qualifié de « cristallisé ».

Le saviez-vous ? Comme pour un 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...).

La gelée royale

La gelée royale est la substance produite par les abeilles nourricières. Elles servent à alimenter les jeunes larves durant leurs trois premiers jours de vie. La gelée royale sera ensuite réservée aux futures reines. Gélatineuse, opaque, de couleur blanc nacré à jaune pâle elle a un goût acide et âcre.

Le saviez-vous ? La gelée royale contient des lipides. Elle est même le seul aliment de la nature apportant le 10-HDA, un acide gras oméga 3.

Le pollen

Butiné par les abeilles sur les plantes à fleurs, le pollen est la principale source de protéines des habitants des ruches. Pour l'homme, il est aussi source de vitamines (C, B, et E), de minéraux et d'oligoéléments. Il peut être consommé frais ou sec (déshydraté).

La propolis

La propolis désigne à la fois une matière résineuse produite par certains bourgeons ou écorces d'arbres et un matériau complexe fabriqué par l'abeille à partir de ses sécrétions combinées à de la propolis végétale. Les abeilles l'utilisent comme mortier et pour assainir la ruche.

La cire

Les abeilles ouvrières fabriquent la cire suite à leur consommation de miel. Elles l'utilisent pour construire les alvéoles de la ruche. Récoltée par les apiculteurs, la cire est transformée en bougies ou utilisée en cosmétique, par exemple.



Les Français et le miel

InterApi a fait réaliser, fin octobre 2024, une enquête inédite sur la consommation de miel*. Elle révèle que les Français en sont des adeptes : 74% en achètent régulièrement dont 40% au moins une fois par mois (19% plusieurs fois par mois). Et ce notamment parce qu'il plaît à toute la famille (30% des cas) et qu'il s'agit d'un aliment naturel.



Origine et texture guident les choix

Pour choisir leur miel, deux critères sont cités à égalité par 91% des consommateurs : la texture du miel (liquide, crémeux, compact...) et son origine française.

En 3^e position des éléments déterminants pour glisser un miel dans son panier : 88% des acheteurs évoquent son origine florale qui influe sur sa saveur.

La confiance envers le producteur de miel (85%) et son origine locale (83%) le talonnent dans le classement des critères de choix. Le prix n'arrive qu'en 6^e position, jugé toutefois important par 80% des acheteurs.

Les Français aiment varier les plaisirs, 53% alternant les types de miel qu'ils achètent. Ils sont 55% à choisir le miel toutes fleurs. 41% achètent aussi du miel d'acacia, devant ceux de montagne (30%), printemps (23%), châtaignier (22%), lavande (22%), forêt (20%). Les autres types de miel réunissent ensuite moins de 20% des amateurs.



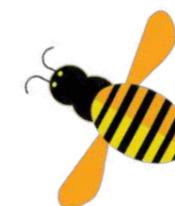
Le miel : UNE LARGE DIVERSITÉ DE SAVEURS



Le miel : un compagnon de goût !

Chez les acheteurs, le miel est essentiellement consommé avec une boisson (54%) et en accompagnement d'aliments comme les tartines, les crêpes, etc. (53%). Il est également utilisé comme ingrédient dans 47% des foyers, que ce soit pour des recettes sucrées (33%) ou salées (31%).

Le miel : COMPAGNON DE GOÛT !



Source : Enquête InterApi / Institut CSA - 2024. Conception création : @ADOCDA-IP



Le saviez-vous ? Le miel est naturellement plus sucrant que le sucre en poudre, ce qui permet d'en utiliser une plus petite quantité pour obtenir le même goût sucré.

(*) Source : enquête menée pour InterApi par l'institut CSA, réalisée du 22 octobre au 4 novembre 2024, auprès d'un échantillon de 1 018 Français âgés de 18 ans et plus, ainsi qu'un sur-échantillon pour obtenir un total de 905 acheteurs de miel.



Les rendez-vous proposés par les professionnels de l'univers de la ruche par région

Auvergne-Rhône-Alpes

Ain

Secrets de la gelée royale et dégustations apicoles

Lagnieu, Ain, Auvergne-Rhône-Alpes

Anne-Sophie Hérin accueillera les visiteurs sur son exploitation pour faire découvrir, en petits groupes, la production de gelée royale. De sa fonction dans la ruche à ses bienfaits pour l'humain, chaque étape sera expliquée, accompagnée de dégustations de miels, bonbons et gelée royale. Un espace dédié permettra aux enfants de s'amuser pendant que les adultes échangent avec l'apicultrice.

Samedi 4 et dimanche 5 octobre de 10h à 18h
Anne-Sophie Hérin apicultrice, chemin
des Millièrès 01150 Lagnieu
www.instagram.com/annesophie_herin_apicultrice

Allier

Portes ouvertes à la miellerie Goudouneix

Yzeure, Allier, Auvergne-Rhône-Alpes

La miellerie Goudouneix invite à venir les rencontrer. Une famille de producteurs engagés dans une apiculture durable et locale. Au programme : découverte du métier, échange avec les apiculteurs et dégustation de leurs miels produits dans le Bourbonnais.

Dimanche 5 octobre de 10h à 12h et de 15h à 18h
75 rue Bergeron Vebret 03400 Yzeure
www.api-goudouneix.fr

Cantal

Dégustation autour des produits de la ruche

Parlan, Cantal,
Auvergne-Rhône-Alpes

Le Rucher de Lagarde ouvrira ses portes pour faire découvrir au public les saveurs du miel, de la propolis et du pollen récoltés localement. Une visite de la miellerie complètera cette immersion dans le monde apicole, permettant d'échanger sur les méthodes de production et la diversité des produits issus de la ruche.

Jeudi 9 octobre de 15h à 19h
Renseignements : 06 42 55 85 96
Le Rucher de Lagarde, Lieu-dit Lagarde
15290 Parlan
lerucherdelagarde.fr

Drôme

Miels et apiculture au marché de producteurs

Chatuzange-le-Goubet, Drôme,
Auvergne-Rhône-Alpes

À l'occasion du marché de producteurs, La Ferme du Coin accueillera une dégustation de miels pour faire découvrir la diversité des saveurs issues des ruches locales. Le rendez-vous permettra également d'échanger avec un apiculteur professionnel sur son métier et les produits de la ruche.

Mercredi 8 octobre de 9h à 13h
La Ferme du Coin, 26300 Chatuzange-le-Goubet
www.facebook.com/LaFermeDuCoin26



Isère

Ferme ouverte : miel, vin et animations

La Buisse, Isère,
Auvergne-Rhône-Alpes

Ô Rucher de Julie organisera une journée portes ouvertes pour faire découvrir le métier d'apicultrice et partager sa passion. Des ateliers créatifs pour les enfants seront proposés, avec fabrication de bougies et dessins d'abeilles. Les visiteurs pourront également déguster plusieurs variétés de miels dans une ambiance conviviale et familiale.

Dimanche 12 octobre de 10h à 17h
Sur inscription : julie_bernadou@yahoo.fr
ou 06 85 15 72 34
Ô Rucher de Julie, 1052 route de Champ Chabert
38500 La Buisse
www.facebook.com/people/O-Rucher-de-Julie

À la découverte des miels de Chartreuse avec le Rucher de l'Alpe

Montbonnot-Saint-Martin, Isère,
Auvergne-Rhône-Alpes

À l'occasion de la 15^e Fête du Miel et de la Nature de Montbonnot, Guillaume Belle fera découvrir au public la richesse de son exploitation apicole, le Rucher de l'Alpe. Entre miels de montagne, de rhododendron, de châtaignier ou de lavande et spécialités gourmandes aux noix, il présentera une gamme variée de produits naturels : pollen, savons, baumes et bougies en cire.

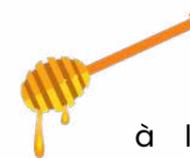
Samedi 4 et dimanche 5 octobre de 10h à 18h
Maison des Arts, 990 chemin de la Laurelle
38330 Montbonnot-Saint-Martin
rucher-alpe.fr

Loire

Découverte d'une miellerie artisanale et de ses abeilles

Châteauneuf, Loire,
Auvergne-Rhône-Alpes

Le Rucher du Pillier ouvrira ses portes pour une journée immersive consacrée



à l'apiculture. Les visiteurs pourront échanger avec l'apiculteur, découvrir le fonctionnement d'une ruche, les étapes de la récolte et les enjeux liés à la préservation des abeilles. Ce moment convivial permettra aussi de retirer les commandes passées sur la plateforme dédiée. Une occasion privilégiée de mieux comprendre le rôle essentiel des abeilles dans l'écosystème.

Samedi 4 octobre de 9h30 à 17h
Sur inscription : [Le Rucher du Pillier](http://LeRucherduPillier)
Rucher du Pillier, 2097 route de Longes
42800 Châteauneuf
mon-abeille.fr

Visite d'usine et découverte du savoir-faire apicole

Renaison, Loire,
Auvergne-Rhône-Alpes

Miel Besacier ouvrira exceptionnellement les portes de son usine pour faire découvrir les métiers de l'apiculture et les produits de la ruche. Deux visites guidées par jour permettront d'explorer les étapes de transformation du miel, de la ruche au pot. L'événement mettra en lumière le savoir-faire transmis depuis 1905, à travers des échanges avec des professionnels passionnés. Chaque session durera 1h30 et nécessitera une arrivée 15 minutes avant le début.

Lundi 6, mardi 7 et mercredi 8 octobre de 10h à 12h et de 14h à 16h
Sur inscription : marketing@mielbesacier.com
ou my.weezevent.com/apiweek-visite-dusine
La Ruche Roannaise, 207 impasse des Etangs
42370 Renaison
www.natureo-bio.fr/producteurs/la-ruche-roannaise



© Rucher de Julie © DR



Miellerie des Gorges de la Loire © DR

Visite de la Miellerie des Gorges de la Loire

Roche-la-Molière, Loire,
Auvergne-Rhône-Alpes

La Miellerie des Gorges de la Loire propose une visite pédagogique accessible aux enfants comme aux adultes. Vous découvrirez l'univers des abeilles, les métiers au sein de la ruche, le travail de l'apiculteur ainsi que la salle d'extraction. Chaque enfant repartira avec une bougie en cire roulée. Une immersion ludique dans le monde fascinant de l'apiculture.

Dimanche 5 de 16h à 17h et mercredi 8 de 15h30 à 16h30 puis samedi 11 octobre de 11h à 12h et de 16h à 17h

Tarif : 4,50 € par enfant ; 2 € par adulte
Sur inscription : contac@miellerie Loire.com
Miellerie des Gorges de la Loire, 22 route de Saint-Victor 42230 Roche-la-Molière
www.miellerie Loire.com

Haute-Loire

Découverte gourmande autour du miel

Aiguilhe, Haute-Loire,
Auvergne-Rhône-Alpes

À l'occasion de la foire du miel, Les Ruches de Julia installeront leur stand place Saint-Clair pour présenter les trésors de leur production. Miels, bonbons au miel, propolis, pain d'épice et nougats seront proposés à la vente, avec des échanges autour de la production apicole artisanale.

Dimanche 5 octobre de 10h à 18h
Place Saint-Clair 43000 Aiguilhe



Puy-de-Dôme

Rencontre apicole et dégustation au Petit Rucher Denonois

Effiat, Puy-de-Dôme,
Auvergne-Rhône-Alpes

Le Petit Rucher Denonois ouvrira ses portes pour une journée immersive dédiée aux abeilles et au métier d'apiculteur. Les visiteurs pourront observer l'intérieur d'une ruche ouverte, échanger avec l'apiculteur et participer à une dégustation de différents miels, le tout dans une ambiance interactive et pédagogique.

Samedi 4 octobre de 9h à 17h
Le Petit Rucher Denonois,
20 rue des Godimiaux Denone 63260 Effiat
www.lepetitrucherdenonois.fr

Rhône

Premiers pas en apiculture au rucher école de Givors

Givors, Rhône,
Auvergne-Rhône-Alpes

Le rucher école de Givors accueillera petits et grands pour une initiation à l'apiculture. Des visites de ruches seront encadrées et ouvertes à tous dès 6 ans, avec prêt de matériel. L'équipe présentera les formations proposées et partagera son expérience avec les visiteurs. L'accueil se fera à la MJC dans le parc du Moulin, avec trois créneaux de visite prévus. Une immersion idéale pour tester sa motivation avant de se lancer.

Samedi 11 octobre de 14h à 18h
Sur inscription : rucherecole@mnle69.fr
Rucher école de Givors, 32 impasse Platière 69700 Givors
www.rucher-ecole-givors.fr

Les abeilles à découvrir avec les cinq sens

Haute-Rivoire, Rhône,
Auvergne-Rhône-Alpes

Les Ptites Avettes proposeront une immersion sensorielle pour petits et grands autour du monde des abeilles : dégustation de miels *via* la Roue des Miels, fabrication de bougies, peinture sur ruches et découverte d'InRuche, une ruche interactive et ludique. Ces ateliers inclusifs s'adresseront aussi aux personnes en situation de handicap. Un moment propice à la curiosité et à la créativité.

Mercredi 8, samedi 11 et dimanche 12 octobre de 14h à 16h
Prix libre
Sur inscription : sandrine@lesptitesavettes.ovh
Les ptites avettes, 1745 chemin de la Bonnetière 69610 Haute-Rivoire
www.facebook.com/LesPtitesAvettes

Portes ouvertes à la Miellerie du Granier

Porte-de-Savoie, Savoie,
Auvergne-Rhône-Alpes

La Miellerie du Granier ouvrira exceptionnellement ses portes au public pour deux journées dédiées à la découverte du métier d'apiculteur et à la dégustation de produits de la ruche. Simon Casset accueillera les visiteurs sur son exploitation située aux Marches pour partager son savoir-faire, expliquer son activité et faire goûter ses miels.

Samedi 4 et dimanche octobre de 9h à 18h
Renseignements : cassetsimon@gmail.com
Miellerie du Granier, 532 chemin de Drouilly les Marches 73800 Porte-de-Savoie
www.miellerie-du-granier.fr

Savoie

Week-end festif autour des abeilles et des saveurs locales

Saint-Pierre-d'Albigny, Savoie,
Auvergne-Rhône-Alpes

Le Rucher de la Combe de Savoie organisera deux journées riches en

découvertes avec des visites guidées sur le parcours du miel, de la ruche au pot, accompagnées de dégustations à volonté de miels et d'hydromels primés. Un marché de producteurs et artisans locaux viendra compléter l'événement dans une ambiance conviviale.

Samedi 4 de 9h à 18h et dimanche 5 octobre de 8h30 à 13h
Rucher de la combe de Savoie, 20 rue du marais Sandre 73250 Saint-Pierre-d'Albigny
rucher-combedesavoie.fr

Haute-Savoie

Une journée au cœur de l'apiculture professionnelle

Faverge, Haute-Savoie,
Auvergne-Rhône-Alpes

La Miellerie du Bout du Lac ouvrira ses portes pour une journée immersive à la découverte de l'apiculture de montagne. Damien Blampey, apiculteur professionnel, fera visiter son exploitation où sont produits miels de transhumance, propolis, pollen, pains d'épices et autres douceurs. Quatre visites guidées ponctueront la journée, avec dégustation sur place et crêpes au miel. Une belle occasion d'échanger sur les pratiques apicoles autour du lac d'Annecy et de découvrir des produits locaux en circuit court. Visites guidées à 10h, 11h15, 14h30 et 16h.

Samedi 11 octobre de 9h à 18h
Sur inscription : inscription-boutdulac.com
La Miellerie du Bout du Lac,
260 chemin des Pérouses 74210 Faverge
www.lerucherducoin.fr



Miellerie du Granier © DR





Les Ruchers de Fontenay © DR

Observation des abeilles et dégustation

Poisy, Haute-Savoie,
Auvergne-Rhône-Alpes

Le magasin du verger de Poisy accueillera une animation dédiée à l'apiculture et aux produits de la ruche. Les visiteurs pourront observer une ruche vitrée en fonctionnement, découvrir le matériel utilisé par les apiculteurs et goûter une sélection de miels et de produits dérivés comme le pollen, le nougat ou le pain d'épices. Une immersion pédagogique pour mieux comprendre le rôle essentiel des abeilles dans l'environnement.

Mercredi 8 octobre de 14h à 17h30
Poisy, 859 route de l'école d'agriculture
74330 Poisy
www.vergerdepoisy.fr

Accéder aux secrets de la ruche

Sillingy, Haute-Savoie,
Auvergne-Rhône-Alpes

La Fruitière, magasin de producteurs à Sillingy, proposera une matinée immersive autour du monde des abeilles. Une ruche vitrée permettra d'observer de près la vie de ses occupantes, tandis que du matériel apicole sera présenté au public. L'événement proposera également une dégustation de miels et autres produits de la ruche : pollen, nougat, bonbons ou encore pain d'épices. Une belle occasion de découvrir les trésors des abeilles en circuit court.

Samedi 4 octobre de 9h à 12h30
La Fruitière magasin de producteurs Sillingy,
600 route de Clermont 74330 Sillingy
www.secretsdabeilles74.com



Bourgogne-Franche-Comté

Côte-d'Or

Dégustation et rencontres avec Les Ruchers de Fontenay

Montbard, Côte-d'Or,
Bourgogne-Franche-Comté

Jean-Louis Durand des Ruchers de Fontenay installera son stand aux halles du marché de Montbard pour faire découvrir ses produits issus d'une apiculture durable. Seront proposés à la dégustation des miels récoltés à proximité de l'abbaye de Fontenay, ainsi que du pain d'épices, de l'hydromel et des gâteaux. Cette animation s'inscrira dans le cadre de la charte "Auxois naturellement".

Vendredi 3 et samedi 4 octobre de 7h à 12h30
Les halles du marché de Montbard, rue Carnot
21500 Montbard

Doubs

Dégustations à la boutique de la Miellerie des Combes

Les Combes, Doubs,
Bourgogne-Franche-Comté

La Miellerie des Combes proposera des journées de découverte autour de ses produits apicoles dans sa boutique située aux Combes. Les visiteurs pourront échanger avec l'équipe sur le métier d'apiculteur et déguster une sélection de miels issus de leur production locale. Ce moment convivial permettra de mieux comprendre les savoir-faire liés à la ruche et à la transformation du miel.

Vendredi 3 et lundi 6 octobre de 9h à 18h
Miellerie des Combes, 2 route du Luisans
25500 Les Combes
www.lamielleriedescombes.fr

Jura

Animations autour du miel et des abeilles au Super U

Saint-Laurent-en-Grandvaux, Jura,
Bourgogne-Franche-Comté

Le magasin Super U de Saint-Laurent-en-Grandvaux proposera une journée dédiée à la découverte du monde des abeilles. Une animation mettra en lumière le fonctionnement des ruches et l'importance des pollinisateurs, accompagnée d'une dégustation de miels. Une occasion idéale pour sensibiliser petits et grands à l'apiculture et à ses produits dans un cadre accessible.

Vendredi 3 octobre de 8h à 18h
Sur inscription : damien.mura@systeme-u.fr
Super U, 14 rue du capitaine Lacuzon
39150 Saint-Laurent-en-Grandvaux
www.magasins-u.com

Nièvre

Découverte de la gelée royale et de l'élevage de reines

Suilly-la-Tour, Nièvre,
Bourgogne-Franche-Comté

Fanny Cadoux, productrice de gelée royale bio, et Jérôme Seguin, apiculteur et éleveur de reines, ouvriront les portes de leur exploitation pour faire découvrir la diversité des métiers liés à la ruche. Le public visitera le laboratoire de gelée royale, la miellerie, une exposition de ruches anciennes. Les visiteurs pourront aussi assister à des explications sur l'élevage de reines. Dégustations de miels, pollens et produits dérivés, ainsi que des ateliers pour enfants, seront proposés.

Vendredi 3, samedi 4 et dimanche 5 octobre de 9h30 à 18h
Sur inscription : 06 83 61 41 16
Chez Fanny et Jérôme, 5 rue du Soc
58150 Suilly-la-Tour
www.geleeroyalebiologique.fr



Saône-et-Loire

Découverte du métier d'apiculteur au cœur du Brionnais

Chauffailles, Saône-et-Loire,
Bourgogne-Franche-Comté

Ludovic Dutreuve ouvrira les portes de sa miellerie pour une journée immersive à la découverte du métier d'apiculteur. Les visiteurs pourront explorer les installations, déguster différents miels produits sur l'exploitation et en apprendre davantage sur le rôle essentiel des abeilles dans notre environnement. L'événement offrira un moment privilégié pour observer les savoir-faire liés à l'apiculture artisanale et sensibiliser à la biodiversité.

Dimanche 5 octobre de 10h à 18h
Les abeilles du Brionnais, 752 route de Revolle
71170 Chauffailles
dutreuve-apiculture.fr

Colloque sur la floraison du robinier et l'apiculture locale

Gergy, Saône-et-Loire,
Bourgogne-Franche-Comté

Un temps d'échange professionnel se tiendra au Camping de la Mare de Roy autour de la floraison du robinier, plante mellifère importante pour les abeilles. Plusieurs experts de la filière apicole viendront confronter leurs observations et affiner ensemble un calendrier de floraison utile à la filière. Cette matinée scientifique sera complétée d'un espace de stands de producteurs locaux. L'après-midi sera consacré à la découverte des techniques de dégustation, en théorie comme en pratique.

Samedi 4 octobre de 9h30 à 12h et de 14h à 17h
Camping de la Mare de Roy, Bougerot
71590 Gerger
www.apiculteurssansfrontieres.fr



Chez Fanny et Jérôme - Gelée royale © DR



Territoire-de-Belfort

Visite de l'exploitation et découverte du métier d'apiculteur

Chaux, Territoire-de-Belfort, Bourgogne-Franche-Comté

L'exploitation Api-Douceur ouvrira ses portes pour une immersion dans le quotidien d'un apiculteur local. Les visiteurs découvriront la vie des abeilles, les installations de production ainsi que les étapes de fabrication du miel. La visite guidée se conclura par une dégustation des produits maison. Ces moments privilégiés permettront d'échanger avec Flavien Durand autour de son savoir-faire et de sa passion du métier.

Samedi 4 de 9h à 10h30 et de 14h à 15h30 puis dimanche 5 octobre de 10h à 11h30 et de 14h à 15h30

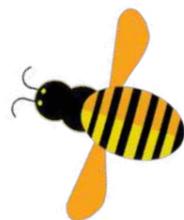
Sur inscription : inscription-Api-Douceur ou 06 62 00 38 04
Api-Douceur, 69 grande rue 90330 Chaux
www.api-douceur.com

Yonne

Portes ouvertes autour du miel et de la gelée royale

Saint-Léger-Vauban, Yonne, Bourgogne-Franche-Comté

Le GAEC YOEV ouvrira les portes de son exploitation pour une journée dédiée à la découverte de la gelée royale et du miel. Les visiteurs seront invités à en apprendre plus sur les bienfaits de ces produits de la ruche, leur méthode de production et



les spécificités des miels issus de fleurs sauvages. Une dégustation complètera la visite du site et des installations apicoles.

Samedi 11 octobre de 9h à 17h
Sur inscription : 06 10 51 69 12 ou 06 70 22 47 43
GAEC YOEV, 6 hameau Corvignot
89630 Saint-Léger-Vauban
www.facebook.com/evadelandreyoandumortierapiculteursmorvan/



Bretagne

Finistère

Dégustation et visite immersive à La Danse des Abeilles

Clohars-Carnoët, Finistère, Bretagne

La structure La Danse des Abeilles ouvrira ses portes pendant plusieurs jours pour proposer une découverte pédagogique de l'univers apicole breton. Au programme : visite du rucher et de la miellerie, démonstrations des techniques d'extraction du miel, observation d'abeilles via une ruche vitrée et présentation du label « les miels de Bretagne ». Bien entendu des dégustations de miels et confiseries au miel seront proposées. Une immersion complète autour des savoir-faire régionaux.

Vendredi 3 au dimanche 12 octobre de 9h30 à 17h
Sur inscription : ladansedesabeilles@gmail.com ou 02 98 39 65 63
La Danse des Abeilles, Kerrine
29360 Clohars-Carnoët
www.ladansedesabeilles.fr

Portes ouvertes à la miellerie Les Abeilles du Corsen Plouarzel, Finistère, Bretagne

La miellerie Les Abeilles du Corsen accueillera le public pour une journée dédiée à la découverte de l'univers apicole. L'occasion de visiter le lieu, d'en apprendre davantage sur les abeilles noires et les produits de la ruche. Une large gamme gourmande sera proposée à la dégustation et à la vente, mais aussi cosmétiques, bougies, cire et pollen.

Samedi 4 octobre de 9h30 à 17h
Les Abeilles du Corsen, 200 Kerdidrun Porsmoguer
29810 Plouarzel
www.lesabeillesducorsen.bzh

Ille-et-Vilaine

Rencontre apicole à la fête du Parc naturel régional de la Vallée de la Rance-Côte d'Émeraude

Le Minihic-sur-Rance, Ille-et-Vilaine, Bretagne

À l'occasion de la 4^e fête du Parc de la Vallée de la Rance - Côte d'Émeraude, Jonathan Goguelin présentera ses produits BeeZH Api parmi plus de 80 exposants réunis sur le site de la Ferme du Rivage au Minihic-sur-Rance. Le public pourra découvrir son travail d'apiculteur dans un cadre festif mêlant spectacles, ateliers, concerts, balades naturalistes, visites patrimoniales et gastronomie locale.

Samedi 11 de 14h à 21h et dimanche 12 octobre de 10h à 18h
Le Rivage 35870 Le Minihic-sur-Rance
www.facebook.com/p/BEEZH-API-100057452589365/

Rencontre avec les apiculteurs locaux au Super U

Louvigné-du-Désert, Ille-et-Vilaine, Bretagne

Le Super U de Louvigné-du-Désert proposera une rencontre conviviale

autour du miel et de l'apiculture locale. Des dégustations de miels seront organisées tout au long de la journée avec la présence d'un apiculteur, qui partagera ses connaissances et sa passion pour les abeilles. Si les conditions météo le permettent, une partie de la ruche sera également présentée sur place.

Samedi 4 octobre de 9h30 à 12h30 et de 14h30 à 17h
Super U Louvigné du Désert, 4 avenue de Normandie 35420 Louvigné du Désert
www.coursesu.com/f-superu-louvignedudesert

Dégustation de « Miels de Bretagne » chez un apiculteur

Noyal-sur-Vilaine, Ille-et-Vilaine, Bretagne

Les Ruchers du Chevré ouvriront les portes de leur ferme apicole pour faire découvrir une sélection de miels locaux, tous labellisés « Les Miels de Bretagne ». Récoltés dans un rayon de 20 kilomètres, ces miels témoignent d'un ancrage territorial fort et d'un savoir-faire maîtrisé. Les visiteurs pourront échanger avec le producteur, déguster les différentes variétés proposées et repartir avec un petit cadeau offert à l'occasion de ces journées de découverte.

Vendredis 3 et 10 octobre de 16h30 à 18h30
Les Ruchers du Chevré, 67 impasse de la vallée 35530 Noyal-sur-Vilaine
www.facebook.com/lesruchersduchevre





Le Rucher des Broses © La cabane aux reflets

Morbihan

Dégustation et découvertes autour des abeilles chez Naturapi

Pluneret, Morbihan, Bretagne

Le magasin Naturapi de Vannes ouvrira ses portes au public pour un temps de découverte et d'échanges autour de l'univers apicole. L'équipe proposera une dégustation de miels et de produits issus de la ruche, tels que nougats, bonbons ou encore bougies. Ce rendez-vous s'adressera à tous les curieux, petits et grands, souhaitant mieux connaître le monde des abeilles et la richesse des produits qu'elles permettent de produire.

Samedi 4 octobre de 9h30 à 12h30
Renseignements : vannes@naturapi.com
ou 06 47 23 10 69
Naturapi Vannes, 5 rue Loic Caradec
56400 Pluneret
www.facebook.com/naturapi56



Centre-Val de Loire

Cher

Découverte apicole et animations familiales au Rucher des Broses

Allogny, Cher, Centre-Val de Loire

Le Rucher des Broses proposera deux journées de rencontres autour du métier d'apiculteur avec la visite de l'atelier

de mise en pot, une ruche pédagogique, des dégustations et la vente de miels en vrac. Des ateliers pour enfants (bougies, dessins, ballons), des producteurs locaux et un espace de restauration complèteront cet événement convivial et ouvert à tous.

Samedi 4 et dimanche 5 octobre de 10h à 18h
Sur inscription : lerucherdesbrosses@gmail.com
Le Rucher des Broses, 10 route de Bourges
18110 Allogny
www.lerucherdesbrosses.fr

Eure-et-Loir

À la rencontre des abeilles à la chèvrerie

Bailleau, Eure-et-Loir, Centre-Val de Loire

Les Chèvres de Bailleau proposera une découverte ludique et pédagogique du monde des abeilles. Les visiteurs pourront observer une ruche vivante et échanger autour du rôle essentiel des abeilles dans la biodiversité. Une dégustation de différents miels produits localement viendra compléter l'après-midi.

Samedi 11 octobre de 15h à 17h45
Sur inscription : nicolasetsesabeilles@gmx.fr
Les Chèvres de Bailleau, D329 320 Bailleau 28120
Bailleau-l'Évêque
www.leschevresdebailleau.fr

Indre

Rencontre et dégustation à la ferme

Chalais, Indre, Centre-Val de Loire

La Ferme de Laleuf proposera plusieurs après-midis de découverte autour de ses miels. Dans un cadre rural et chaleureux, les visiteurs pourront échanger avec les producteurs et déguster différentes variétés de miel directement à la boutique. Un rendez-vous gourmand pour découvrir le fruit du travail des abeilles et le savoir-faire local.

Vendredi 3, samedi 4 et dimanche 5 octobre de 14h à 19h puis de mardi 7 à samedi 11 octobre de 14h à 19h
Ferme de Laleuf, Laleuf 36370 Chalais
www.bienvenue-a-la-ferme.com Ferme de laleuf

Portes ouvertes à la miellerie du Rucher de la Salamandre

Le Blanc, Indre, Centre-Val de Loire

Le rucher de la Salamandre ouvrira les portes de sa miellerie pour faire découvrir les coulisses de son activité apicole. L'équipe présentera son métier, ses savoir-faire et les différentes étapes de production du miel. Une visite guidée permettra d'explorer les lieux et de mieux comprendre le quotidien des professionnels qui travaillent avec les abeilles. Des dégustations gratuites de produits de la ruche seront proposées aux visiteurs tout au long de la journée.

Samedi 4 et dimanche 5 de 10h à 18h puis samedi 11 et dimanche 12 octobre de 10h à 18h
Miellerie, ZI des Groges 36300 Le Blanc
lerucherdelasalamandre.com

Rencontre avec les producteurs des Délices de l'Abeille

Montlouis-sur-Loire, Indre-et-Loire, Centre-Val de Loire

Les Délices de l'Abeille seront à l'honneur dans le Super U de Montlouis-sur-Loire pour une animation autour des produits de la ruche. Les visiteurs auront l'occasion de rencontrer les producteurs locaux et d'en apprendre davantage sur leurs méthodes de fabrication. Une sélection de miels et autres spécialités apicoles sera proposée. Cette journée mettra en avant le lien entre production locale et consommation responsable.

Samedi 11 octobre de 9h à 19h15
Super U Montlouis-sur-Loire,
46 avenue Victor Laloux 37270 Montlouis-sur-Loire
www.coursesu.com/f-superu-montlouis

Loir-et-Cher

Découverte de l'apiculture de Sologne chez O'Pré des Paysans

Blois, Loir-et-Cher, Centre-Val de Loire

Le magasin O'Pré des Paysans accueille une exposition sur l'apiculture locale. Les vendredi 3, samedi 4 et vendredi 10

octobre, Florian Richard (La Ruche de Sologne) et Jeanne Hermant (Le Rucher aux Plantes) y proposeront des animations autour des abeilles et répondront aux questions des curieux. Une belle occasion de découvrir les secrets de la ruche et les produits apicoles issus de la Sologne.

Du vendredi 3 au vendredi 10 de 9h30 à 12h30 puis de 14h30 à 19h et les samedis 4 et 11 octobre de 9h30 à 12h30 puis de 14h30 à 18h
O'Pré des Paysans, 128 avenue de Châteaudun
41000 Blois
opredespaysans.fr

Loiret

Animation découverte des abeilles et dégustation

Château-Renard, Loiret, Centre-Val de Loire

Le magasin U Express de Château-Renard accueillera une animation pédagogique autour des abeilles, proposée par l'association Abeilles des Giers. Le public découvrira le rôle essentiel de ces pollinisateurs, des outils d'apiculture et pourra déguster différents miels locaux issus du Gâtinais. Ils pourront aussi en apprendre plus sur la biodiversité et la production apicole du territoire.

Samedi 4 octobre de 9h à 18h
U Express Château-Renard, rue de la Gravière
45220 Château-Renard
www.magasins-u.com/magasin/uexpress-chateaurenard



Le Rucher aux Plantes chez O'Pré des Paysans © DR



Secretu d'Apa © DR



Corse

Corse-du-Sud

Échange avec les apiculteurs de Secretu d'Apa

Alata, Corse-du-Sud, Corse

La famille d'apiculteurs de Secretu d'Apa accueillera le public dans sa boutique artisanale située à Alata. Miels AOP, miels de maquis, pains d'épices, nougats et canistrellis seront à l'honneur, tous issus de leurs ruchers d'abeilles corses endémiques. Cette immersion gourmande permettra d'échanger sur leur savoir-faire, la spécificité de leur production insulaire et la richesse du terroir apicole local.

Vendredi 3 de 9h30 à 18h, samedi 4 de 10h à 18h, puis du lundi 6 au vendredi 10 de 9h30 à 18h et le samedi 11 octobre de 10h à 18h
Secretu d'Apa, Balisaccia 20167 Alata
www.facebook.com/secretudapa



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

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

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 Ihegi
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-altkirch

Marne

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



Rucher de la Moder © DR





Les Ateliers de l'Abeille © DR

Meurthe-et-Moselle

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



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

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/GAECmielleriezyckelin

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

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

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



De l'abeille au fruit © DR





L'Abeille Butine, l'Homme Tartine © DR

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



Île-de-France

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

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, spéculoos... 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

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

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 biodiversité, 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

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 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



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.rucherboucblair.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



CityBzz © DR



Uibie © DR

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 Bretechelle 78370 Plaisir



Normandie

Calvados

Visite de miellerie et exposition pédagogique

Laize-Clinchamps, Calvados, Normandie

L'équipe d'Uibie proposera une immersion dans l'univers apicole à travers la visite de sa miellerie. Une exposition pédagogique illustrera le rôle des abeilles et la composition d'une ruche. Une dégustation des produits issus de la production locale sera proposée. Des échanges avec les apiculteurs permettront de découvrir les méthodes de récolte.

Samedi 4 octobre de 9h30 à 12h
Uibie, 10 chemin de la Chesnaie
14320 Laize-Clinchamps
www.uibie.com



Abeille noire et apiculture naturelle : soirée de sensibilisation Troarn, Calvados, Normandie

À l'occasion de ses 20 ans, l'association Les Amis des marais de la Dives proposera une soirée de conférences autour de la préservation de l'abeille noire, espèce endémique menacée. Deux interventions permettront d'aborder les actions menées à Gerrots et Goustranville, la création d'un conservatoire dédié ainsi que l'usage de la ruche Warré double, prisée en apiculture naturelle. Les pièges à frelons asiatiques et les outils de récolte rapide feront également partie des solutions présentées lors de cet événement ouvert à tous proposant 3 séances de conférences de 30 minutes.

Vendredi 3 octobre de 19h30 à 21h
Sur inscription : fremont.bruno@free.fr
ou 06 16 74 13 58
Mairie de Troarn, place Paul Quellec 14670 Troarn
amdives14.com

Eure

Ateliers pédagogiques autour des abeilles à Piseux

Piseux, Eure, Normandie

Le Rucher du Pré Gaudry proposera une série d'ateliers pédagogiques à la ferme, dédiés à la découverte du monde de l'abeille. Ouverts aux enfants dès 5 ans, ces temps de médiation permettront de mieux comprendre le métier d'apiculteur, le fonctionnement d'une ruche et les produits qui en sont issus. Des dégustations de miels sous différentes formes viendront ponctuer les visites. L'initiative comprendra aussi des interventions dans les écoles pour sensibiliser les plus jeunes à la nature.

Vendredi 3 de 10h30 à 17h et du lundi 6
au vendredi 10 octobre de 10h30 à 16h
Payant : 2 euros/personne
Sur inscription : 06 11 34 72 88
Le Rucher du Pré Gaudry, Les Landes
27130 Piseux
www.facebook.com/lerucherdupregaudry

Manche

À la découverte des abeilles avec Michel, apiculteur passionné Pontorson, Manche, Normandie

Le Manoir des Abeilles proposera une visite pédagogique guidée par Michel, apiculteur expérimenté, pour explorer le rôle essentiel des abeilles dans la nature. Le public découvrira le fonctionnement d'une ruche, les gestes du métier d'apiculteur et les étapes de fabrication du miel, dans une approche ludique et accessible à tous.

Mercredi 8 octobre de 14h à 15h
Sur inscription : 02 33 48 60 57
Le Manoir des Abeilles, parc d'activité
du mont Saint-Michel 50170 Pontorson
www.instagram.com/lemanoirdesabeilles

Orne

À la découverte des produits de la ruche

Tourouvre au Perche, Orne,
Normandie

La Ferme d'Apolline accueillera petits et grands pour une immersion pédagogique dans le monde fascinant des abeilles. L'atelier explorera l'organisation d'une ruche, les rôles des différentes abeilles, les mécanismes de pollinisation et la diversité des produits issus de la ruche. Cette rencontre ludique et instructive permettra de comprendre le chemin qui mène de la fleur au miel, à travers une approche interactive et conviviale, au cœur du Perche.

Samedi 11 octobre de 15h à 17h
Participation libre
Sur inscription : booking.myrezapp.com
La Ferme d'Apolline, 3 chemin des Nouettes
61190 Tourouvre au Perche
www.lafermedapolline.com



Seine-Maritime

Rencontre avec un apiculteur local et dégustation

Martainville-Épreville, Seine-Maritime,
Normandie

Le magasin U Express de Martainville-Épreville accueillera Arnaud Levasseur, apiculteur passionné, pour un temps d'échange autour du métier d'apiculteur et du rôle des abeilles. Les visiteurs pourront déguster ses miels ainsi que ses nouveautés gourmandes comme les préparations à base de miel, noisettes et chocolat. Ce moment sera l'occasion de découvrir la richesse des produits de la ruche et de soutenir une production locale de qualité.

Vendredi 3 octobre de 10h à 12h
U express Martainville, 31 route du Château
76116 Martainville-Épreville
www.magasins-u.com/magasin/uexpress-martainville

Rencontre gourmande avec des apiculteurs normands

Oissel, Seine-Maritime, Normandie

Le Super U de Oissel accueillera Florent et Céline, apiculteurs de la Miellerie de Chamblac, pour une matinée d'échanges autour des produits de la ruche. Les visiteurs pourront découvrir les coulisses du métier d'apiculteur, poser leurs questions sur la filière apicole et déguster une sélection de miels, gelée royale, pollen ou propolis. Ils expliqueront aussi le rôle fondamental que jouent les abeilles pour l'environnement.

Vendredi 3 octobre de 10h à 12h
Super U de Oissel, place Francisco Ferrer
76350 Oissel
www.magasins-u.com/magasin/superu-oissel



Le Manoir des Abeilles © DR



Miellerie de Surimeau © DR



Nouvelle-Aquitaine

Charente-Maritime

Portes ouvertes au cœur des ruchers charentais

Pont-l'Abbé-d'Arnoult,
Charente-Maritime, Nouvelle-Aquitaine

Les Ruchers des Terres Blanches accueilleront les visiteurs pour une découverte de l'univers apicole de Damien Koch, apiculteur et éleveur de reines. Selon la météo, des visites de ruches en petits groupes seront proposées, avec présentation du matériel et des pratiques de l'exploitation. Une dégustation commentée des miels d'été 2025 produits sur place viendra enrichir cette immersion.

Samedi 4 de 9h à 18h et dimanche 5 octobre de 13h à 18h

Sur inscription : 06 33 59 30 62 ou leruchersdesbrosses@gmail.com

Les Ruchers des Terres Blanches, 11 rue de la Moinerie 17250 Pont-l'Abbé-d'Arnoult
www.facebook.com/terresblanches

À la découverte du miel et des abeilles

Saintes, Charente-Maritime,
Nouvelle-Aquitaine

L'Hyper U de Saintes accueillera une animation autour de l'apiculture, avec au programme une dégustation des différentes variétés de miels. Les

visiteurs pourront échanger avec des professionnels présents sur place pour présenter leur métier, les techniques de production et les spécificités des produits de la ruche.

Vendredi 10 octobre de 9h30 à 18h
Hyper U Saintes, 80 maréchal Leclerc
17100 Saintes
magasins-u.com/magasin/hyperu-saintes

Deux-Sèvres

À la découverte du miel et des abeilles

Bressuire, Deux-Sèvres,
Nouvelle-Aquitaine

Le Leclerc de Bressuire proposera deux journées dédiées aux produits de la ruche et aux métiers de l'apiculture. Une occasion pour les visiteurs de déguster différentes variétés de miel, d'en apprendre davantage sur leur origine et les pratiques des apiculteurs.

Vendredis 3 et 10 octobre de 9h à 20h
Leclerc Bressuire, 79300 Bressuire
www.e.leclerc/mag/e-leclerc-bressuire

La Miellerie de Surimeau en visite et au marché

Niort, Deux-Sèvres,
Nouvelle-Aquitaine

L'équipe de la Miellerie de Surimeau accueillera le public sur deux temps complémentaires. Une visite de la miellerie sera proposée pour mieux comprendre le métier d'apiculteur, ses pratiques, son matériel et ses savoir-faire. Par ailleurs, une présence au marché permettra d'aller à la rencontre des passants pour leur faire découvrir le monde des abeilles et proposer une dégustation de leurs produits de la ruche.

Rendez-vous sur l'exploitation : samedi 4, mercredi 8 et samedi 11 octobre de 14h à 18h
Rendez-vous sur le marché : samedi 4 octobre de 8h30 à 13h30
Miellerie de Surimeau, 143 rue du Château Menu 79000 Niort
www.bienvenue-a-la-ferme.com/la-miellerie-de-surimeau

Gironde

Visite et dégustation à L'Atelier du Miel

Saint-Sève, Gironde,
Nouvelle-Aquitaine

L'Atelier du Miel ouvrira ses portes pour faire découvrir son univers apicole et ses nombreuses spécialités à base de miel. Après une visite de la miellerie, les curieux auront l'occasion de déguster différentes variétés de miel ainsi que des produits transformés sur place : pains d'épices, préparations de fruits, guimauves, pâtes à tartiner... Ce rendez-vous gourmand permettra d'échanger avec les apiculteurs. Quelques surprises seront également prévues.

Vendredi 3, samedi 4 puis jeudi 9, vendredi 10 et samedi 11 octobre de 10h à 18h
Renseignements : contact@atelier-du-miel.com
L'Atelier du Miel, 225 impasse du Miel
33190 Saint-Sève
www.facebook.com/latelierdumiel

Festival médiéval et fantastique au rucher

Saint-Sève, Gironde,
Nouvelle-Aquitaine

L'association API Médiévales organisera un événement inédit au rucher L'Atelier du Miel : un festival médiéval et fantastique rythmé par des animations variées et une exposition retraçant l'histoire de l'apiculture, de l'Égypte ancienne à nos jours. Trente-cinq artisans et créateurs présenteront leurs savoir-faire. Spectacles de feu, combats de chevaliers, démonstrations à la forge, camps médiévaux et vikings viendront enrichir l'immersion. Un concert de Luc Arbogast aura lieu en soirée le samedi (sur réservation).

Samedi 4 de 10h à 21h et dimanche 5 octobre de 10h à 18h
Tarifs : 4 euros/adulte ; 1 euro/10-18 ans, gratuit/<10 ans ; concert : 20 euros/adulte, 10 euros/enfant (sur inscription)
L'atelier du Miel, 225 impasse du Miel
33190 Saint-Sève
www.facebook.com/people/API-Medieval



Landes

Découvertes aux Ruchers du Born

Pontenx-les-Forges, Landes,
Nouvelle-Aquitaine

Les Ruchers du Born accueilleront le public pour une matinée immersive au cœur de la forêt landaise. Les visiteurs pourront découvrir la vie des abeilles, la flore locale et le métier d'apiculteur à travers un échange, un parcours pédagogique, un film, une dégustation de miels des Landes et un apiarium. Une chasse au trésor et un parcours d'orientation (10€) complètent cette visite familiale.

Mercredi 8 octobre de 10h à 12h30
Les Ruchers du Born, 810 avenue de Mimizan
40200 Pontenx-les-Forges
www.ruchersduborn.fr

Rencontre apicole et dégustations au Domaine Api-Melli

Saint-Lon-les-Mines, Landes,
Nouvelle-Aquitaine

Le Domaine apicole Api-Melli ouvrira ses portes pour faire découvrir l'univers des abeilles à travers une visite de l'exploitation, une présentation des installations et l'observation d'une ruche vitrée. Le public pourra échanger avec l'apiculteur sur son métier, goûter différents miels et spécialités sucrées et participer à un atelier de fabrication de bougie en cire d'abeille. Une restauration sera également proposée sur place avec des crêpes et galettes.

Vendredi 3 octobre de 9h30 à 13h et dimanche 5 octobre de 10h à 18h
Sur inscription : thierry.francke@orange.fr
ou 06 70 06 09 17
Domaine apicole Api-Melli,
40300 Saint-Lon-les-Mines
mielapimelli.com



Domaine Api-Melli © DR



L'Or des Simples © DR

Pyrénées-Atlantiques

Portes ouvertes chez Famille Michaud Apiculteurs

Gan, Pyrénées-Atlantiques,
Nouvelle-Aquitaine

L'entreprise Famille Michaud Apiculteurs ouvrira exceptionnellement ses portes au public à Gan. Fondée en 1920 par Yves Michaud, cette ETI familiale aujourd'hui dirigée par Marie Michaud est spécialisée dans les produits sucrants naturels comme le miel, le sirop d'érable ou d'agave. Engagée pour une alimentation saine et durable, elle est à l'origine de marques reconnues telles que Lune de Miel et MIEL l'Apiculteur. Présente dans plus de 70 pays, l'entreprise emploie plus de 230 collaborateurs et incarne un savoir-faire français unique au pied des Pyrénées.

Samedi 4 et dimanche 5 octobre de 9h à 17h
Famille Michaud Apiculteurs,
9 chemin de Berdoulou 64290 Gan
familemichaud.com

Vienne

Entre Miel et Terre : à la ferme et à la foire

Marnay, Vienne, Nouvelle-Aquitaine

La ferme Entre Miel et Terre proposera plusieurs temps forts pour valoriser le monde des abeilles et les produits de la ruche. Sur place, les visiteurs découvriront les coulisses de l'apiculture grâce à une visite pédagogique de l'exploitation. En parallèle, l'équipe tiendra également un stand à la foire locale pour faire déguster ses miels et partager son savoir-faire. Un

programme doublement gourmand et instructif dans un esprit de transmission.

Rendez-vous à la ferme : mercredi 8 de 14h à 17h
Rendez-vous à la foire : samedi 4 et dimanche 5 puis samedi 11 octobre et dimanche 12 octobre de 10h à 17h3
Entre Miel et Terre, Fontaigne 86160 Marnay
entretterreetmiel.fr

Haute-Vienne

À la croisée des plantes médicinales et des abeilles

Rancon, Haute-Vienne,
Nouvelle-Aquitaine

L'Or des Simples proposera une visite commentée de son jardin botanique de plantes aromatiques et médicinales, complétée par la découverte du rucher présent sur la ferme. Le public pourra explorer les liens entre apiculture et phytothérapie et profiter d'une dégustation de miel et de sirop élaborés sur place.

Samedi 4 octobre de 9h30 à 11h30 puis de 14h30 à 16h30
Payant : 5 euros/personne
Sur inscription : 06 19 94 74 34
L'Or des Simples, 12 La Courcelle 87290 Rancon
www.facebook.com/lordessimples

Immersion apicole et aventure ludique en famille

Saint-Yrieix-La-Perche,
Haute-Vienne, Nouvelle-Aquitaine

À Montluc, une animation originale proposera aux familles de découvrir les abeilles autrement. Les plus jeunes seront invités à percer les mystères de la ruche à travers un Escap'anim pédagogique mêlant énigmes, observation et coopération. Ils apprendront à reconnaître les rôles des abeilles, leurs modes de communication ou encore la fabrication du miel. Ceux qui le souhaitent pourront enfilet une tenue d'apiculteur pour observer les ruches de plus près. L'après-midi se terminera par une dégustation des miels arédiens et des autres trésors de la ruche.

Samedi 4 octobre de 14h30 à 17h
Sur inscription : www.facebook.com
ou 06 81 19 26 56
Montluc 87500 Saint-Yrieix-La-Perche
www.facebook.com/Tcalpp.asso



Occitanie

Aude

Découverte immersive à la miellerie

Montségret, 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 Montségret
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





Nectars du Soleil au Super U La Calmette © 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

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 différentes 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

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



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



Le rucher pentu - Cellules royales © Lilian Cazabet



Ferme la Gazi © DR

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 précèdera 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



Pays de la Loire

Loire-Atlantique

Portes ouvertes des Ruchers de l'Erdre

Casson, Loire-Atlantique, Pays de la Loire

Nadège et Benjamin Guilbault ouvriront les portes de leur miellerie à Casson. Les curieux pourront découvrir les étapes de fabrication du miel, du rucher à la mise en pot, lors de visites commentées ponctuées de dégustations. Une belle occasion d'échanger autour du métier d'apiculteur et des produits de la ruche.

Samedi 4 octobre de 9h à 18h
Les Ruchers de l'Erdre, 190 La Havardière
44390 Casson
lesruchersdelerdre.fr

Miels bio en direct de la ferme

Couffé, Loire-Atlantique, Pays de la Loire

La ferme la Gazi ouvrira ses portes pour des rendez-vous gourmands autour de ses miels biologiques. Installés à Couffé, les apiculteurs proposeront une vente directe de leurs productions, l'occasion d'échanger sur leur métier et leurs engagements. Le public pourra découvrir différentes variétés de miels, récoltés localement dans le respect du vivant et de la saisonnalité.

Vendredi 3 et mercredi 8 octobre de 17h à 19h
Ferme la Gazi, La Gazillardière 44521 Couffé
www.facebook.com/fermelagazi

Maine-et-Loire



À la découverte de l'univers des abeilles

Baugé-en-Anjou, Maine-et-Loire, Pays de la Loire

Le site L'Or de la ruche ouvrira ses portes au public pour faire découvrir le monde de l'apiculture à travers des visites de l'exploitation et des temps d'échange sur la vie des abeilles. Petits et grands pourront également profiter d'un marché de producteurs locaux et de dégustations de miels et autres produits issus de la ruche. L'événement s'adresse à tous les âges et proposera une immersion sensorielle et pédagogique dans l'univers de ces pollinisateurs essentiels.

Samedi 4 et dimanche 5 octobre de 9h30 à 18h
Sur inscription : 06 68 19 47 43
L'Or de la ruche, route de Baugé-Fougeré
49150 Baugé-en-Anjou
www.lordelaruche.com

Dégustation et découverte des miels d'Anjou

Loire-Authion et Saint-Sylvain-d'Anjou, Maine-et-Loire, Pays de la Loire

À deux reprises, l'apiculteur Marceron proposera une animation gourmande autour des miels de la région. Le public pourra découvrir la diversité des saveurs issues du terroir angevin, comprendre l'univers des abeilles et échanger autour des savoir-faire apicoles. Ces dégustations conviviales mettront en lumière des miels produits localement, sans artifice, dans le respect du vivant. Une immersion sensorielle au cœur du travail de la ruche.

Samedi 4 de 13h30 à 19h et samedi 11 octobre de 9h à 13h
Vergers de Séné, 49480 Saint-Sylvain-d'Anjou
Épicerie A2 pas d'Elo, 47 grand rue
49800 Loire-Authion
www.mieldanjou.fr

Rayon de miel à la coupe chez Famille Mary

Mûrs-Erigné, Maine-et-Loire, Pays de la Loire

La boutique Famille Mary de Mûrs-Erigné proposera une animation gourmande autour du miel en rayon, présenté à la coupe. Une occasion rare de redécouvrir ce produit brut, à la fois croquant et fondant, dans toute sa fraîcheur et sa naturalité. Ce rendez-vous invitera les visiteurs à faire le plein de saveurs directement dans un point de vente emblématique de la marque.

Vendredi 3 et samedi 4 octobre de 9h à 19h30
Boutique Famille Mary Mûrs-Erigné,
rue Valentin des Ormeaux 49610 Mûrs-Erigné
www.famillemary.fr

Rencontre apicole en grande surface

Tiercé, Maine-et-Loire, Pays de la Loire

Un producteur local de la marque Le Miel de nos Racines proposera une animation au Super U de Tiercé. Ce sera l'occasion pour les clients de découvrir une sélection de miels de cru récoltés rucher par rucher, non pasteurisés ni chauffés, afin de préserver toutes leurs qualités nutritionnelles et aromatiques. Une belle opportunité d'échanger directement avec un apiculteur passionné.

Samedi 11 octobre de 10h à 13h et de 16h à 19h
Super U Tiercé, 6 place. Pierre de Coubertin
49125 Tiercé
www.coursesu.com/t-superu-tierce-informations



Vergers de Séné © DR



Le Rucher du Moulin © DR

Mayenne

Portes ouvertes à la miellerie L'Abeille Cool

Château-Gontier, Mayenne,
Pays de la Loire

La miellerie L'Abeille Cool accueillera petits et grands pour des visites guidées en petits groupes et des dégustations de miels locaux. Chaque créneau permettra de découvrir les coulisses de la production, les méthodes de travail des apiculteurs et les produits issus de la ruche. L'événement sera adapté aux enfants dès 3 ans. L'accès aux bâtiments pourra présenter des difficultés pour les personnes à mobilité réduite.

Samedi 11 et dimanche 12 octobre de 10h à 17h
Sur inscription : 06 81 21 89 81
L'Abeille Cool, le petit moulin Azé
53200 Château-Gontier
www.facebook.com/LabeillecooldeMayenne

Sarthe

Immersion apicole au Rucher du Moulin

Fresnay-sur-Sarthe, Sarthe,
Pays de la Loire

Le Rucher du Moulin vous propose une journée complète pour découvrir les abeilles sous tous les angles. Assistez en toute sécurité à l'ouverture d'une ruche grâce à une vitre d'observation, et suivez les explications d'Anthony sur la colonie et les cadres de couvain. Antoine, apprenti apiculteur, animera un atelier autour de la récolte et du stockage du

miel : usage du réfractomètre, choix des matériaux, rôle du maturateur... Tout sera détaillé. Enfin, plongez dans l'histoire de l'apiculture avec Pascal, guide du musée de l'abeille, et découvrez des pièces rares, de la préhistoire à nos jours.

Samedi 11 octobre de 10h à 18h
Sur inscription : contact@rucherdumoulin.com
Le Rucher du Moulin, 23 avenue Division Leclerc
72130 Fresnay-sur-Sarthe
www.rucherdumoulin.com

Vendée

Animations autour des abeilles à la Miellerie du Marais

Saint-Jean-de-Beugné, Vendée,
Pays de la Loire

La Miellerie du Marais proposera durant la semaine une série d'animations ludiques et sensorielles pour petits et grands. Les visiteurs pourront participer à des dégustations de miels à l'aveugle, observer une exposition photo, jouer à différencier guêpes et abeilles et découvrir le monde des pollinisateurs. Ils pourront aussi s'essayer à divers ateliers : coloriages, concours de dessins, tombola ou encore photobooth. Des douceurs comme le pain d'épices ou les biscuits au miel seront également proposés à la dégustation.

**Du mardi 7 au samedi 11 octobre de 10h à 13h
et de 14h à 18h**
Sur inscription : contact@lamielleriedumarais.fr
ou 06 50 55 10 92
La Miellerie du Marais, Le Vignaud
85210 Saint-Jean-de-Beugné
www.bienvenue-a-la-ferme.com/pays-de-la-loire/ferme/miellerie-des-fontenelles



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

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



Jas des Abeilles © DR



Le Jas des Abeilles © DR

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

Hautes-Alpes

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 également 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 complétera 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
pierreetaurélie.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



Miellerie de Pierre et Aurélie © DR





Miellerie BEE by BY © DR

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 18h 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





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.



Partenaire médias

RTL

RTL est une maison presque centenaire qui se distingue par son contenu varié, combinant information, divertissement et musique.

Cette radio généraliste est connue pour ses émissions d'actualité avec une matinale maintenant leadée par Thomas Sotto et Amandine Begnot, offrant des analyses approfondies sur des sujets nationaux et internationaux.

Des personnalités françaises comme Faustine Bollaert, Laurent Ruquier ou Julien Courbet, animent des émissions de divertissement ou des talk-shows comme Les grosses têtes ou Ça peut vous arriver.

Elle reste une référence incontournable dans le paysage radiophonique français.

www.rtl.fr





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