LA SEMAINE DES MÉTIERS ET DES PRODUITS DE LA RUCHE

Api'Week

DU 2 AU 11 OCTOBRE 2026

DOSSIER DE PRESSE

Soutenu par

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

FranceAgriMer

Avec le soutien financier du ministère de l'Agriculture, de l'Agro-alimentaire et de la Souveraineté alimentaire, de l'Union européenne et de FranceAgriMer

Inter Api

@mieletproduitsdelaruche

RTL

Tous les événements sur

apiweek.fr

ÉDITORIAL
Api'Week : des miels pour tous les goûts, une filière essentielle !

L'Api'Week est devenue un rendez-vous incontournable pour rappeler que derrière chaque pot de miel se cache bien davantage qu'un produit alimentaire. C'est aussi l'occasion de faire découvrir une filière, ses savoir-faire, ses territoires et toute la richesse des produits issus de la ruche.

Cette année, l'Api'Week met particulièrement à l'honneur la diversité et la gourmandise des miels. Miel doux ou puissant, floral ou boisé, clair ou ambré : la variété des origines florales et des terroirs offre une palette de goûts exceptionnelle. Il y en a pour tous les goûts et toutes les envies. Une diversité qui mérite d'être mieux connue et davantage valorisée auprès des consommateurs.

Mais l'Api'Week est aussi la semaine de tous les produits de la ruche : miel bien sûr, mais aussi gelée royale, pollen, propolis et autres trésors issus du travail des abeilles. Autant de produits qui témoignent de la richesse et de la diversité de la filière apicole française et de ses savoir-faire.

Derrière cette richesse se trouve toutefois une filière confrontée à des défis majeurs.

Les canicules de cet été 2026 en donnent une illustration concrète. Les fortes chaleurs et la sécheresse perturbent les colonies, réduisent les ressources florales disponibles et raccourcissent certaines périodes de floraison. Ces conditions pèsent directement sur les récoltes, avec des baisses pouvant atteindre un tiers de la production pour certains apiculteurs.

Pour InterApi, ces épisodes sont aussi le signe d'une transformation plus profonde. Les travaux de l'interprofession mettent en évidence une évolution possible du calendrier des miellées, avec des floraisons plus précoces, un creux estival plus marqué et de nouvelles incertitudes pour les apiculteurs.

L'abeille est un acteur essentiel de notre agriculture, de notre biodiversité et de notre souveraineté alimentaire. En assurant la pollinisation de nombreuses espèces, elle contribue chaque jour à la diversité de notre alimentation et à l'équilibre de nos territoires. Préserver les abeilles et l'activité des apiculteurs, c'est donc préserver bien plus que le miel.

À travers cette nouvelle édition de l'Api'Week, notre ambition est ainsi double : faire connaître et aimer les produits de la ruche, tout en donnant à chacun les clés pour comprendre les enjeux qui conditionnent leur avenir. Transparence, qualité, consommation, protection des abeilles, adaptation et innovation seront au cœur des échanges. Nous souhaitons offrir aux médias et au grand public une autre façon de regarder le miel et les produits de la ruche : comme des produits vivants, profondément liés à la diversité de nos territoires et au travail des femmes et des hommes qui font vivre la filière apicole française.

Parce qu'il y a un miel pour chaque goût, et toute une diversité de produits de la ruche à découvrir, il y a aussi une filière essentielle à préserver.

En choisissant des produits apicoles, chacun contribue à faire vivre ses acteurs, à valoriser nos terroirs et à préserver les abeilles, la biodiversité et notre agriculture.

Éric Lelong
Président d'InterApi

L'Api'Week : dix jours pour découvrir la filière apicole française

Du 2 au 11 octobre 2026, la filière apicole donnera rendez-vous au grand public partout en France pour la 6e édition de l'Api'Week. Apiculteurs, conditionneurs, distributeurs et organisations partenaires proposeront de nombreuses animations pour faire découvrir leurs métiers, leurs savoir-faire et toute la diversité des produits de la ruche.

Visites de ruchers et de mielleries, rencontres avec les professionnels, dégustations de miels, ateliers pédagogiques ou découverte de la gelée royale, du pollen, de la propolis et de la cire : autant d'occasions d'entrer dans l'univers de l'apiculture et de mieux comprendre ses enjeux.

Ces rendez-vous permettront également de découvrir le rôle essentiel des abeilles dans la pollinisation et la biodiversité, ainsi que les réalités d'un métier étroitement dépendant des floraisons et des conditions météorologiques.

Avec plus de 300 événements déjà proposés à petits et grands par les acteurs du terrain, le programme de cette 6e édition continuera de s'enrichir jusqu'à l'événement avec de nouveaux rendez-vous partout en France.

→ Retrouvez le programme sur www.apiweek.fr

Canicules 2026 : les abeilles et l'apiculture sous pression

→ Les canicules et la sécheresse de l'été 2026 donnent une illustration concrète des effets du changement climatique sur l'apiculture. Face aux fortes chaleurs, les abeilles consacrent davantage d'énergie à la thermorégulation des colonies : elles ventilent la ruche, recherchent de l'eau et certaines réduisent leur activité de butinage. Dans le même temps, la chaleur et le manque d'eau raccourcissent certaines floraisons et réduisent les ressources en nectar, limitant les apports aux colonies.

→ Cette combinaison pèse directement sur les récoltes de miel : pour certains apiculteurs, les pertes peuvent atteindre un tiers de la production. Les épisodes de chaleur prolongée fragilisent également les colonies ; au-delà de 40 °C, des pertes de couvain, de reines ou d'essaims peuvent survenir dans les situations les plus extrêmes.

→ Face à ces bouleversements, les apiculteurs adaptent leurs pratiques : points d'eau, ombrage, ventilation, isolation des ruches, évolution des pratiques de transhumance ou recherche de nouvelles ressources mellifères. À plus long terme, les travaux d'InterApi font apparaître une possible évolution du calendrier des miellées, avec des floraisons plus précoces et un creux estival plus marqué.

→ Au-delà de l'enjeu économique pour une profession directement exposée aux effets du dérèglement climatique, c'est donc un enjeu écologique majeur qui se joue. Les abeilles et les autres pollinisateurs jouent un rôle essentiel dans les écosystèmes, la biodiversité et la pollinisation des cultures. Dans ce contexte, plus que jamais, la filière apicole a besoin d'être soutenue et le rôle des pollinisateurs mieux compris par le grand public. C'est tout l'enjeu d'Api'Week : faire connaître l'apiculture, sensibiliser à l'importance des abeilles et rappeler que leur préservation concerne bien au-delà du seul monde apicole.

p 6 Le miel, produit phare de la filière

p 8 Dégustez les miels !

p 12 Et si vous tiriez parti du caractère des miels en cuisine ?

p 14 Les autres trésors de la ruche

p 16 La filière apicole

p 18 Les signes de qualité du miel

p 21 Les rendez-vous proposés par les professionnels de l'univers de la ruche par région

p 57 Organisateur et soutien

Le miel, produit phare de la filière

Le miel est le produit star de la ruche. Mais il recouvre en réalité plusieurs produits.

Les abeilles élaborent le miel de fleurs à partir du nectar qu'elles récoltent. Une fois rapporté à la ruche et déposé dans les alvéoles, celui-ci est transformé par les abeilles, qui favorisent notamment l'évaporation de son eau en ventilant la ruche par le battement de leurs ailes.

Il existe des miels monofloraux (acacia, lavande, châtaignier…) issus principalement d'une même origine florale. Ils présentent généralement un goût plus typé que les miels polyfloraux, résultant du butinage de plusieurs espèces végétales (miel de fleurs, miel de printemps, miel de nectars…).

Certains miels, ceux de sapin ou de forêt sont issus de miellat, produits par des petits insectes ou des pucerons qui se nourrissent de la sève de l'arbre.

Celui-ci est ensuite récolté par les abeilles. Les miels de miellat ne proviennent donc pas des fleurs. Ils sont toujours de couleur foncée et peuvent rester liquides très longtemps.

DES MIELS QUI REFLÈTENT LEUR TERROIR

La différence entre les miels vient du terroir dont ils sont issus, c'est-à-dire de l'interaction entre le sol, les plantes et le climat.

La production est variable en fonction des années, des régions et des exploitations

Repères

→ **En 2025, la production française est estimée à 34 568 tonnes, dont 5 690 tonnes de miel biologique, soit environ 16,5 % de la production totale. La production bio a plus que doublé par rapport à 2024, où elle s'élevait à 2 611 tonnes.**

→ **Les miels de fleurs d'été représentent 17,7 % des volumes, devant l'acacia (15,2 %) et les miels de fleurs de printemps (14,1 %). Parmi les autres miellées figurent notamment : le châtaignier (8,4 %), le miel de montagne (8,1 %), le miel de forêt (5,2 %), de lavande (5 %), de tilleul (4,5 %) et de tournesol (3,9 %).**

→ **Le millésime 2025 marque d'ailleurs un changement notable : l'acacia, avec environ 5 300 tonnes produites, soit 15,2 % de la production, devient la première miellée monoflorale française, devant le tournesol qui occupait cette place en 2024.**

Source : FranceAgriMer - Études apiculture - Août 2026

Dégustez les miels !

Si l'on vous parle d'AOP, d'IGP, de notes florales, fruitées ou végétales, vous pensez probablement au vin ou au fromage. Pourtant, les miels ont eux aussi leurs terroirs, leurs signes de qualité et surtout une grande diversité de profils aromatiques. Leur dégustation fait même l'objet d'une approche spécifique, parfois appelée miélologie.

Cette attention révèle la diversité des terroirs au travers de leurs origines florales, qui se traduisent par des profils aromatiques très différents et nuancés. Selon les fleurs butinées, ils peuvent exprimer des notes fruitées, végétales, mentholées ou encore épicées.

Il existe même des spécialistes de l'analyse sensorielle des miels. Leur rôle ? Identifier, décrire et transmettre toute la richesse gustative des différents miels, qui se distinguent également par leur couleur ou leur texture. Une approche qui permet de mieux comprendre ce produit du quotidien et à laquelle chacun peut s'initier. Voici un guide pour apprendre à déguster les miels.

COMMENT DÉGUSTER LE MIEL ? TOUS LES SENS EN ÉVEIL

La dégustation d'un miel pour en saisir les nuances et l'apprécier autrement se fait par étapes avant de goûter. La première : l'observation visuelle.

→ Couleur

La couleur du miel est notamment liée à son origine botanique. Selon les ressources récoltées par les abeilles, sa robe peut varier du blanc translucide au brun très foncé, en passant par des teintes de jaune doré, roux, orange ou caramel.

→ Senteur

L'odeur du miel est également liée à sa composition florale d'origine. L'intensité des senteurs peut varier de légère à prononcée et peut s'atténuer au fil du temps.

→ Texture

Il existe trois textures de miel : liquide, crémeuse et cristallisée. Tous les miels sont liquides lors de leur extraction et cristallisent au fil du temps. Ils le font plus ou moins rapidement en fonction de leur teneur naturelle en glucose. La cristallisation peut être plus ou moins fine. Lorsqu'elle est fine, à température ambiante, le miel a une texture crémeuse. Dans certains miels, comme le miel de romarin, vous pourrez également découvrir de petits cristaux croquants.

→ Goût

Avant la dégustation, vous pouvez neutraliser votre palais avec une gorgée d'eau ou un morceau de pomme acidulée. Cela permet de « remettre le palais à zéro » et d'éviter la saturation des papilles.
Pour sentir les arômes, vous pouvez faire tourner plusieurs fois le miel en bouche puis le lisser avec votre langue contre votre palais.
L'équilibre des saveurs acide, amer, sucré et, plus rarement, salé est variable en fonction des miels.

→ Arômes

Les miels sont extrêmement riches en arômes, à l'image des vins.
Les arômes du miel sont une fois encore liés à son terroir : ils peuvent être plus ou moins forts et persistants.
Un miel peut notamment être :
- **floral** : jacinthe, rose, fleur d'oranger, violette…
- **végétal** : thym, vanille, clou de girofle, foin…
- **boisé** : champignon, résine de conifère…
- **fruité** : agrumes, framboise, bergamote, noisette, amande…

Une étude du CARI (Centre Apicole de Recherche et d'Information) a même défini près de 130 qualificatifs différe

Le saviez-vous ?

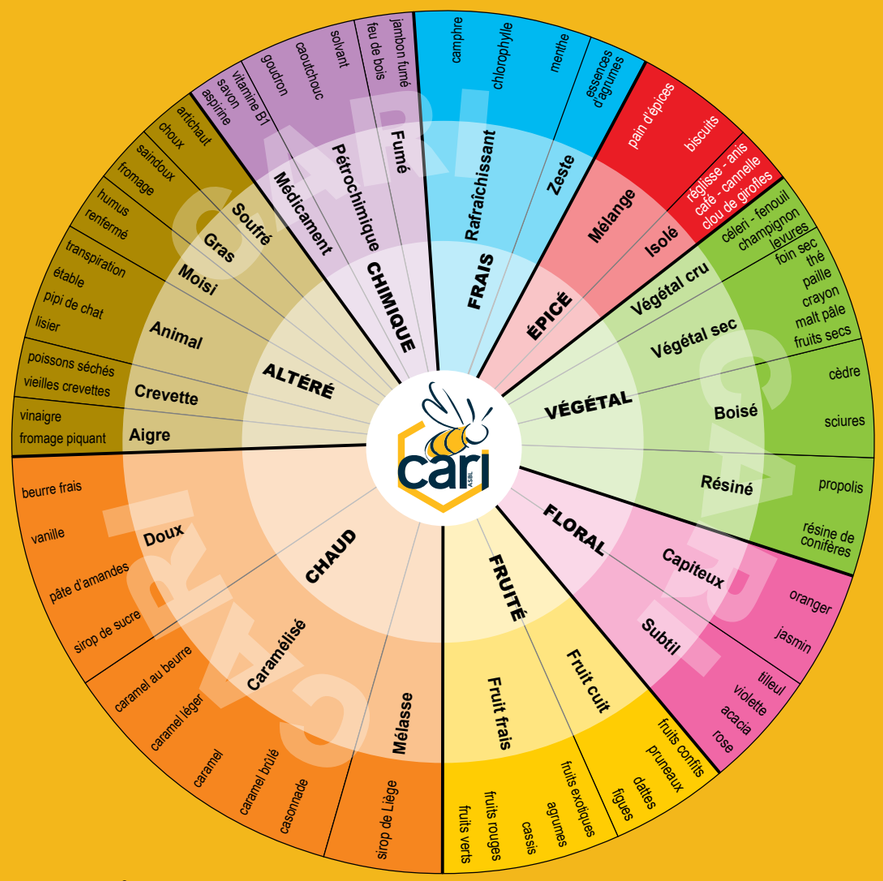
→ La cristallisation est un phénomène naturel : un miel qui durcit ou devient granuleux n'est pas périmé ! C'est le signe d'un produit vivant, dont la texture évolue selon son origine florale.

La roue des saveurs du miel

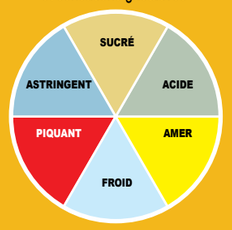
La roue des saveurs du miel est un outil qui regroupe les différents arômes et goûts que l'on peut retrouver dans un miel.

Elle sert à :

- **identifier les arômes : floral, fruité, boisé, épicé…**
- **décrire précisément un miel lors d'une dégustation**
- **comparer plusieurs miels entre eux**
- **aider à mieux apprécier leurs différences**



Saveurs et sensations gustatives



Arômes et sensations gustatives exogènes

Ce document est le fruit de dizaines d'années de recherche et de développement.

L'analyse sensorielle des miels est une expertise développée au CARI.

Pour comprendre comment utiliser cette roue ou assister à une formation sur cette thématique, contactez-nous via : ***qualite@cari.be.***

Source : Centre Apicole de Recherche et d'Information (Cari)

Tirer parti du caractère des miels en cuisine ?

La diversité des saveurs offre un véritable terrain de jeu en cuisine. Le miel s'utilise aussi bien dans les préparations sucrées que salées.

QUELQUES RECOMMANDATIONS D'ACCORDS

Le miel s'associe notamment bien avec :

- **les fruits à coque** : noix, noisettes
- **les fruits frais** : figues, pommes
- **les fromages** : chèvre, brie
- **les épices** : cannelle, poivre

ASTUCES CULINAIRES

Utilisez le miel à la place du sucre dans les marinades, les sauces ou les vinaigrettes.
Ajoutez-le en fin de cuisson pour préserver ses arômes.

Des miels sous signe de qualité

Certains miels français bénéficient de signes officiels de qualité liés à leur origine. Quatre disposent aujourd'hui d'une IGP (Indication géographique protégée) : le miel d'Alsace, le miel de Provence, le miel de tilleul de Picardie et le miel des Cévennes. Une demande d'enregistrement est également en cours au niveau européen pour le miel des Landes, qui bénéficie déjà d'une protection nationale transitoire.

Deux miels sont par ailleurs reconnus en AOP (Appellation d'origine protégée) : le miel de Corse et le miel de Sapin des Vosges. Ces productions restent limitées, notamment en raison de zones de production restreintes et de cahiers des charges spécifiques.

QUATRE MIELS POUR DÉCOUVRIR TOUTE UNE PALETTE DE GOÛTS

Du plus doux au plus intense, découvrez les caractéristiques de quatre miels, ainsi que quelques idées pour les déguster et les utiliser en cuisine.

Miel de tilleul

Le miel de tilleul se distingue par une senteur très expressive et une palette aromatique riche.
Sa couleur varie du jaune clair au jaune foncé selon son degré de cristallisation, et sa texture peut être liquide, solide ou crémeuse au fil des saisons.
En bouche, sa saveur est sucrée et persistante, avec une agréable note mentholée en arrière-bouche, parfois accompagnée d'une légère amertume, sans aucune acidité.
Son caractère aromatique en fait un miel à la fois réconfortant et rafraîchissant.
Associations recommandées : infusions, thé, pain de campagne, fromage frais, desserts simples à base de lait ou de céréales.

Miel d'acacia

Particularités gustatives : apprécié pour sa douceur, le miel d'acacia est un miel monofloral aux arômes légers et subtils.
Sa robe limpide, d'un jaune très pâle, et sa texture généralement liquide lui confèrent une grande délicatesse.
En bouche, son goût doux et discret en fait un miel facile d'accès, qui s'intègre facilement aux préparations sans masquer les autres saveurs.
Astuces culinaires : parfait pour sucrer les pâtisseries, boissons chaudes ou plats salés sans masquer les autres ingrédients.
Associations recommandées : fruits frais, fromage blanc, pain blanc ou brioché, boissons chaudes.

Miel de châtaignier

Particularités gustatives : le miel de châtaignier se distingue par son caractère affirmé car son goût est à la fois boisé et intense, avec une légère amertume pour certains palais. Il saura séduire les amateurs de miels puissants.
Astuces culinaires : utilisez-le dans des plats mijotés pour apporter une touche boisée et subtilement amère. Idéal pour les sauces accompagnant des viandes comme le canard ou le porc.
Associations recommandées : noix, noisettes, chocolat noir, pain complet, fromages affinés comme le roquefort ou le comté.

Miel de fleurs

Particularités gustatives : son profil aromatique varie selon les fleurs butinées, la saison et la région de production. Il peut ainsi révéler des notes fruitées, florales ou boisées.
Astuces culinaires : parfait pour sucrer les thés, infusions ou smoothies. Utilisez-le également pour caraméliser des légumes comme les carottes ou les patates douces.
Associations recommandées : amandes, fruits rouges, pain brioché, herbes fraîches comme la menthe ou le thym.

Les autres trésors de la ruche

Si le miel est le produit de la ruche le plus connu, les abeilles nous offrent bien d'autres trésors, aux origines et aux usages variés.

LA GELÉE ROYALE : LE LAIT DES ABEILLES

La gelée royale est une substance naturelle produite par les abeilles nourrices. Dans la ruche, elle constitue l'alimentation exclusive de la reine tout au long de sa vie et est également distribuée aux larves durant leurs premiers jours de développement.

LE POLLEN : LA BASE DE L'ALIMENTATION DES LARVES ET DES JEUNES ABEILLES

Il provient des grains de pollen collectés sur les fleurs. Il constitue une source de nourriture pour les larves et les jeunes abeilles.

LA PROPOLIS : L'AGENT DE PROTECTION

Elle est produite à partir de résines végétales et permet de protéger la ruche : isolation, réparation, défense contre les envahisseurs…

LA CIRE : L'AGENT DE PROTECTION

Les écailles de cire sont sécrétées par les abeilles grâce à leurs glandes cirières. La cire sert à construire les rayons et à operculer les alvéoles.

Chiffres clés de l'apiculture

- **66 963 apiculteurs déclarés**
- **34 568 tonnes de miel produites**
- **+ 60,1 % par rapport à 2024**
- **24,6 kg/ruche de rendement moyen, contre 15,2 kg en 2024**
- **5 690 tonnes de miel biologique, soit 16,5 % de la production française**
- **39,9 % des volumes commercialisés en vente directe**
- **3,6 tonnes de gelée royale produites**
- **97 tonnes de pollen produites**
- **7 985 kg de propolis produits**

Source des données : FranceAgriMer, Observatoire 2026 de la production de miel, de gelée royale et des autres produits de la ruche – Données 2025, août 2026

La filière apicole

L'apiculture française rassemble une grande diversité d'acteurs, de la production à la commercialisation des produits de la ruche. Ancrée dans les territoires, cette filière repose sur de nombreux savoir-faire et joue également un rôle précieux dans la préservation de la biodiversité. Zoom sur son organisation et les principales tendances du secteur.

LA PRODUCTION FRANÇAISE

En 2025, la France comptait 66 963 apiculteurs déclarés. Avec 34 568 tonnes récoltées, la production nationale de miel a enregistré une hausse de 60,1 % par rapport à 2024. La récolte connaît ainsi un net rebond.

Cette progression s'est accompagnée d'une **forte hausse des rendements, qui ont atteint en moyenne 24,6 kg de miel par ruche** mise en production, contre 15,2 kg en 2024.

Les régions les plus productrices sont l'Auvergne-Rhône-Alpes (6 292 tonnes), l'Occitanie (4 815 tonnes), la Nouvelle-Aquitaine (4 487 tonnes), le Grand Est (4 229 tonnes) et la Bourgogne-Franche-Comté (3 617 tonnes).

→ **Le saviez-vous ?**

La région Auvergne-Rhône-Alpes regroupe à elle seule 20,3 % des apiculteurs français, devant le Grand Est (12,2 %), la Nouvelle-Aquitaine (12,1 %) et l'Occitanie (11,2 %) (source : FranceAgrimer - Études apiculture - Août 2026).

La production française ne couvre pas la demande ou la production ne couvre pas l'appétit des Français pour le miel

→ **Le miel est plébiscité par les Français : 74 % déclarent en acheter au moins une fois par an et la consommation nationale s'élevait à environ 50 000 tonnes en 2024. Même si la production française a fortement rebondi en 2025 pour atteindre le record de 34 568 tonnes, contre 21 585 tonnes en 2024, elle reste très inférieure aux besoins du marché : elle représente environ 70 % du niveau de consommation observé en 2024. La France reste donc structurellement dépendante des importations pour répondre à la demande. Les fortes chaleurs de l'été 2026 devraient par ailleurs peser sur la récolte de cette année.**

DES MÉTIERS COMPLÉMENTAIRES AU SERVICE DE LA QUALITÉ DU MIEL

De la ruche au consommateur, apiculteurs, conditionneurs et distributeurs conjuguent leurs savoir-faire pour préserver la qualité du miel et valoriser sa diversité.

→ **L'apiculteur : produire des miels naturels et préserver les écosystèmes**

L'apiculteur accompagne ses colonies tout au long de l'année et veille à leur santé, à leur environnement et aux ressources florales disponibles. Il récolte des miels aux caractéristiques propres à leur terroir, tout en préservant leurs qualités naturelles. Son activité contribue également à la pollinisation et au maintien de la biodiversité.

Le saviez-vous ?

En 2025, 7,6 % des apiculteurs français ont pratiqué la transhumance. Cette pratique consiste à déplacer les ruches au cours de l'année pour les rapprocher des floraisons successives et permettre aux abeilles de profiter de différentes ressources. Elle est particulièrement répandue dans les grandes exploitations : 63,7 % des exploitations de plus de 400 ruches y ont recours (source : FranceAgrimer - Études apiculture - Août 2026).

→ **Le conditionneur : préserver la qualité et garantir la traçabilité**

Le conditionneur sélectionne rigoureusement des miels de qualité et réalise des contrôles pour garantir leur authenticité et leur traçabilité, de l'origine au produit fini. Il maîtrise le stockage et le conditionnement afin de préserver leurs qualités physico-chimiques et gustatives. Grâce à son expertise, il peut assembler différents miels pour assurer des saveurs régulières. Il développe aussi des formats et des emballages adaptés pour faciliter la commercialisation du miel.

→ **Le distributeur : faire découvrir la diversité des miels toute l'année**

Le distributeur sélectionne et valorise les miels en fonction de leur qualité, de leur origine et des attentes des consommateurs. Il veille à leur bonne conservation, leur disponibilité et leur présentation. En contact direct avec le marché, il contribue à faire découvrir la diversité des goûts, des origines et des usages du miel.

Le saviez-vous ?

Près de 40 % des volumes de miel commercialisés par les apiculteurs le sont en vente directe (source : FranceAgrimer - Études apiculture - Août 2026).

Les signes de qualité du miel

Les AOP (Appellation d'origine protégée) et IGP (Indication géographique protégée) sont des signes officiels européens. Ils garantissent qu'un produit respecte un cahier des charges précis et possède un lien reconnu avec un territoire.

AOP ET IGP : QU'EST-CE QUE C'EST ?

→ **AOP** : toutes les étapes de production, de transformation et d'élaboration doivent être réalisées dans l'aire géographique définie.
→ **IGP** : au moins une étape de production, de transformation ou d'élaboration doit être réalisée dans l'aire géographique définie.

Ces signes permettent ainsi de protéger une dénomination, valoriser un savoir-faire local et informer le consommateur sur l'origine et les conditions de production.

QUELS SONT LES MIELS FRANÇAIS CONCERNÉS ?

→ **AOP : Corse, sapin des Vosges**
→ **IGP : Alsace, Provence, Cévennes, tilleul de Picardie**

Le dernier miel français reconnu comme IGP est le miel de tilleul de Picardie, enregistré au niveau européen en novembre 2025.

Le tilleul : une richesse des massifs forestiers picards

Le miel de tilleul de Picardie est un miel produit par les abeilles de l'espèce Apis mellifera à partir du nectar des fleurs du « tilleul à petites feuilles » (tilia cordata). Cet arbre emblématique des forêts picardes est très présent dans les grands massifs de l'Aisne, l'Oise et la Somme comme les forêts d'Halatte, Samoussy, Saint-Gobain ou Chantilly. L'étymologie de Chantilly vient d'ailleurs du latin campus tiliae qui signifie « champs de tilleuls ».

Cette essence offre un nectar abondant et confère au miel son goût frais et mentholé et une saveur rafraîchissante unique, aux notes plus prononcées que celles du tilleul à grandes feuilles (tilia platyphyllos) qu'on voit communément en bord de route ou sur les places de villages.

En 2025, 45 producteurs travaillant avec 2 031 ruches ont produit ce miel.

L'IGP MIEL DE TILLEUL DE PICARDIE À L'API'WEEK

À l'occasion de l'Api'Week 2026, plusieurs apiculteurs mettent à l'honneur le miel de tilleul de Picardie IGP. Ils proposent notamment des dégustations, présentations et animations autour du miel et de l'apiculture.

LA MIELLERIE FRÈRES BERVILLE PRÉSENTE LES SAVEURS DE LA RUCHE

Estrées-Saint-Denis et Beauvais, Oise, Hauts-de-France

À l'occasion de deux rendez-vous organisés dans l'Oise, la Miellerie Frères Berville fera découvrir la richesse des produits de la ruche et le savoir-faire de ses apiculteurs. Les visiteurs pourront déguster le miel de tilleul de Picardie IGP, emblématique du terroir régional, ainsi qu'une gamme de spécialités artisanales, parmi lesquelles moutarde au miel, vinaigre de miel, hydromel ou encore pâtes à tartiner. Ces rencontres seront également l'occasion d'échanger avec les producteurs autour de leur métier et des richesses de l'apiculture régionale.

→ **Foire d'automne**
Dimanche 4 octobre de 9h à 18h
Centre-ville 60190 Estrées-Saint-Denis

→ **Marché fermier**
Dimanche 11 octobre de 9h à 19h
Conseil départemental de l'Oise,
1 rue Cambry 60000 Beauvais

→ **www.facebook.com/miellerie frereresberville**

ET AUSSI...

→ **Saveurs apicoles des Hauts-de-France**
Hoymille, Nord, Hauts-de-France

→ **Le miel de tilleul de Picardie IGP en cuisine**
Zuydcoote, Nord, Hauts-de-France

→ **Portes ouvertes chez M comme Miel**
Lamorlaye, Oise, Hauts-de-France

→ **Dégustation : miel de tilleul de Picardie et fromages de la Laiterie Carus Rivus**
Querrieu, Somme, Hauts-de-France

© Miellerie Frères Berville

p 21 **Les rendez-vous proposés par les professionnels de l'univers de la ruche par région**

P 22 AUVERGNE-RHÔNE-ALPES
P 29 BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ
P 30 BRETAGNE
P 32 CENTRE-VAL DE LOIRE
P 35 GRAND EST
P 37 HAUTS-DE-FRANCE
P 40 ÎLE-DE-FRANCE
P 42 NORMANDIE
P 44 NOUVELLE-AQUITAINE
P 48 OCCITANIE
P 51 PAYS DE LA LOIRE
P 53 PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

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

AUVERGNE-RHÔNE-ALPES

Ain (01)

À LA DÉCOUVERTE DE L'APICULTURE

Ambérieux

Le métier d'apiculteur sera au cœur d'une matinée proposée par Sathoneymiel. Les visiteurs découvriront le quotidien de l'exploitation, le travail mené auprès des ruches et les principales étapes de la production du miel. Ils pourront échanger avec le producteur autour de son savoir-faire et mieux comprendre le rôle essentiel des abeilles dans la pollinisation et le fonctionnement des écosystèmes.

→ **Samedi 10 octobre de 8h à 13h**
→ **825 route de la Dombes 01330 Ambérieux**
→ **www.instagram.com/sathoneymiel**

© Sathoneymiel

Allier (03)

DÉCOUVERTE DES MIELS DE CORSE AOP ET DU BOURBONNAIS

Gannat

La boutique A Funtana proposera de découvrir une sélection de miels issus de deux terroirs aux caractères bien distincts : les miels de Corse AOP et les miels du Bourbonnais produits par l'exploitation. Les visiteurs pourront également déguster d'autres spécialités artisanales élaborées sur place, comme le pain d'épices ou une pâte à tartiner à base de miel d'acacia et de noisettes. Une occasion de comparer les saveurs de différents terroirs et d'échanger autour du savoir-faire apicole.

→ **Du vendredi 2 au dimanche 11 octobre aux horaires d'ouverture de la boutique**
→ **A Funtana, 2 rue Notre-Dame 03800 Gannat**
→ **www.afuntana-corse.fr**

PORTES OUVERTES À LA RENCONTRE D'UNE FAMILLE D'APICULTEURS

Yzeure

La Miellerie Goudouneix ouvrira les portes de son exploitation pour faire découvrir son activité. Les visiteurs pourront assister à une démonstration d'extraction du miel, en apprendre davantage sur la vie de la ruche et déguster les produits de la miellerie.

→ **Samedi 10 octobre de 10h à 12h et de 15h à 18h**
→ **Miellerie Goudouneix, 75 rue Bergeron Vebret 03400 Yzeure**
→ **www.api-goudouneix.fr**

Ardèche (07)

LE MÉTIER D'APICULTEUR À DÉCOUVRIR AU SUPER U D'ANNONAY

Annonay

Rendez-vous au Super U d'Annonay pour rencontrer des apiculteurs partenaires du magasin. Ils partageront, avec le public, leur expérience et leur savoir-faire autour des abeilles, des ruches et de la production de miel.

→ **Mardi 6 et mercredi 7 octobre de 9h à 12h**
→ **Super U Annonay, 50 avenue de l'Europe 07100 Annonay**
→ **www.coursesu.com/drive-superu-annonay**

Drôme (26)

DANS LES COULISSES D'UNE MIELLERIE DE LA DRÔME

Souspierre

Le GAEC Les Ruchers de la Valdaine ouvrira les portes de son exploitation pour faire découvrir son activité apicole. La rencontre débutera par une présentation du site et de son activité avant de se poursuivre par une visite de la miellerie, permettant de mieux comprendre le travail des apiculteurs et les différentes étapes de production du miel. Une dégustation de miels, disponibles à la boutique de la ferme, complétera la visite.

→ **Vendredi 2 de 15h30 à 17h, mardi 6 de 9h30 à 11h et mercredi 7 octobre de 9h30 à 11h**
→ **Sur inscription : 06 83 93 46 76 ou gaeclesruchersdelavaldaine@gmail.com**
→ **GAEC Les Ruchers de la Valdaine, 12 route de Salettes 26160 Souspierre**
→ **les-ruchers-de-la-valdaine.com**

Isère (38)

DÉCOUVERTE DE L'APICULTURE ET DE LA FERME DE CHAMP CHABERT

La Buisse

Julie et Sébastien accueilleront le public à la Ferme de Champ Chabert pour faire découvrir une exploitation qui associe apiculture et viticulture. Julie présentera son travail autour des abeilles, le fonctionnement de la ruche, le matériel utilisé ainsi que la fabrication de miel, pollen, gelée royale et propolis, mais aussi des bonbons et du savon. Un atelier permettra une immersion dans le rucher avec manipulation de cadres et la découverte de l'enfumoir. Un jeu de dégustation autour du miel complétera ces découvertes. Le vendredi, Sébastien présentera son activité viticole assurée dans une démarche commune de valorisation du terroir et de préservation de l'environnement.

© Les Ruchers de la Valdaine

→ **Vendredi 2 de 10h à 13h puis de 14h à 18h et samedi 3 octobre de 9h30 à 11h30 puis de 14h30 à 16h**
→ **Atelier immersif payant : 5 €/personne**
→ **Sur inscription : julie_bernadou@yahoo.fr**
→ **Ferme de Champ Chabert, 1052 route de Champ Chabert 38500 La Buisse**
→ **www.instagram.com/orucherdejulie**

MIELS ET PRODUITS DE LA RUCHE À L'HONNEUR AU LYCÉE AGRICOLE

La Côte-Saint-André

À l'occasion des 60 ans de l'établissement, le lycée agricole de La Côte-Saint-André proposera de découvrir les productions issues de ses ruchers pédagogiques. Miels, nougats, bonbons et savons seront présentés avec dégustations à la clé. Les visiteurs pourront également observer les abeilles à travers une ruche vitrée, jouer et tester leurs connaissances sur l'univers de la ruche.

→ **Vendredi 2 octobre de 16h à 20h**
→ **Lycée agricole, 57 avenue Charles de Gaulle 38260 La Côte-Saint-André**
→ **www.formagri38.fr**

RENDEZ-VOUS À LA FÊTE DU MIEL ET DE LA NATURE DE MONTBONNOT-SAINT-MARTIN

Montbonnot-Saint-Martin

La Fête du miel et de la nature réunira une trentaine d'exposants autour de la production locale (miels, gelée royale, pollen et propolis ainsi que pains d'épices, miels parfumés, créations culinaires…), de l'alimentation et de la préservation des abeilles. Les échanges avec les producteurs présents permettront d'en apprendre plus sur le métier et la vie de la ruche. De nombreuses animations autour des abeilles et de la nature rythmeront le week-end.

→ **Samedi 3 et dimanche 4 octobre de 10h à 18h**
→ **Maison des Arts, 990 chemin de la Laurelle 38330 Montbonnot-Saint-Martin**

RENDEZ-VOUS À VIENNE POUR LA FOIRE AU MIEL ET PRODUITS DE LA RUCHE

Vienne

À l'occasion de la Foire au miel et produits de la ruche de Vienne, la Ferme aux Abeilles de Chartreuse présentera une large sélection de ses productions. Les visiteurs pourront découvrir des miels de Chartreuse, de la gelée royale, du pollen et de la propolis, tout en échangeant avec les apiculteurs sur leur savoir-faire. Des pains d'épices et d'autres spécialités de l'exploitation viendront compléter cette découverte gourmande de l'univers de la ruche.

→ **Samedi 3 et dimanche 4 octobre de 10h à 18h**
→ **Salle des fêtes, place Miremont 38200 Vienne**
→ **www.ferme-aux-abeilles-chartreuse.fr**

© Fête du miel et de la nature

Loire (42)

DÉCOUVERTE DE L'APICULTURE AU RUCHER DU PILLIER

Châteauneuf

Le Rucher du Pillier ouvrira ses portes pour faire découvrir l'univers de l'apiculture. Les visiteurs découvriront le fonctionnement d'une ruche, le rôle des abeilles dans la pollinisation ainsi que les principales étapes de la production du miel. Des explications sur les méthodes de récolte, le savoir-faire de l'apiculteur et le matériel utilisé compléteront la visite. Les personnes ayant passé commande pourront également récupérer leur miel sur place.

→ **Samedi 3 octobre de 9h30 à 12h**
→ **Sur inscription : doodle.com**
→ **Rucher du Pillier, 2097 route de Longes 42800 Châteauneuf**
→ **mon-abeille.fr**

DÉCOUVERTE DES ABEILLES ET ATELIER CUISINE AU VERGER DU FOREZ

Montbrison

Le Verger du Forez et les Petites Cantines du Forez proposeront un après-midi pour en savoir plus sur l'univers des abeilles et les produits de la ruche. Une ruchette vitrée permettra d'observer le fonctionnement d'une colonie et un apiculteur répondra aux questions des visiteurs. La découverte se poursuivra en cuisine avec un atelier consacré au miel : chacun pourra confectionner son propre pain d'épices.

→ **Mercredi 7 octobre de 14h à 19h**
→ **Sur inscription : forez@lespetitescantines.org**
→ **Petites Cantines du Forez, 13B boulevard Carnot 42600 Montbrison**
→ **miellerie-forez.fr**

DÉGUSTATION DE MIELS AU QUART D'HEURE PAYSAN

Planfoy

Le Quart d'Heure Paysan invitera petits et grands à découvrir les miels produits par un apiculteur dans le parc naturel régional du Pilat et ses environs. Dégustation de miels et de produits de la ruche, quiz avec un coffret dégustation à gagner et concours de dessin avec des lots pour les enfants sont au programme. Les visiteurs peuvent aussi apporter leurs pots pour profiter de miel de montagne en vrac.

© Rucher du Pillier

→ **Mercredi 7 octobre de 9h à 12h puis de 13h30 à 16h30**
→ **Le Quart d'Heure Paysan, 441 route de Bourg Argental 42660 Planfoy**
→ **lequartdheurepaysan.fr**

VISITE DE L'USINE MIEL BESACIER

Renaison

Une visite guidée de l'usine Miel Besacier permettra de découvrir les métiers et les produits de la ruche, ainsi que le savoir-faire de l'entreprise, implantée depuis 1905. Pendant 1h30, les visiteurs pourront entrer dans les coulisses de la fabrication et en apprendre davantage sur le travail autour du miel.

→ **Du lundi 5 au vendredi 9 octobre de 10h à 11h30**
→ **Sur réservation, places limitées : my.weezevent.com/miel-besacier**
→ **La Ruche Roannaise, 207 impasse des Étangs 42370 Renaison**
→ **mielbesacier.com**

À LA DÉCOUVERTE DU MONDE DES ABEILLES À LA MIELLERIE DES SÉQUOIAS

Rochetaillée

La Miellerie des Séquoias accueillera les curieux pour leur faire découvrir le métier d'apiculteur et les différentes étapes de production du miel. Accompagnés par un apiculteur, les visiteurs découvriront le matériel, avant de parcourir la miellerie, de la salle d'extraction à celle de conditionnement. La visite d'1h30 environ se poursuivra par un jeu de dégustation de différents miels et produits de la ruche. La miellerie propose également du miel en vrac : les visiteurs peuvent apporter leurs pots vides pour s'en procurer. À partir de 5 ans.

→ **Samedi 3 octobre 9h30 à 12h30 puis de 14h30 à 17h30**
→ **Sur inscription : lamielleriedessequoias@gmail.com**
→ **Miellerie des Séquoias, 513 chemin de la Violette 42100 Rochetaillée**
→ **www.lerucherducoin.fr**

VISITE DE LA MIELLERIE DES MONTS DU FOREZ

Verrières-en-Forez

La Miellerie des Monts du Forez ouvrira les portes de son exploitation apicole conduite en agriculture biologique. Les visiteurs découvriront la vie d'une ruche et les différentes facettes du métier d'apiculteur. Un atelier consacré à la fabrication de bougies complétera la découverte. La visite se poursuivra par une dégustation de miels et de produits de la ruche.

→ **Vendredi 9 et samedi 10 octobre de 14h à 18h**
→ **Miellerie des Monts du Forez, chemin des Senteurs 42600 Verrières-en-Forez**
→ **www.miellerie-forez.fr**

Puy-de-Dôme (63)

À LA DÉCOUVERTE DE LA GELÉE ROYALE EN COOPÉRATIVE

Pignols

La Coopérative Gelée Royale Française invitera le public à découvrir son activité et les coulisses de la production de ce produit, de la récolte à la vente. Une rencontre avec des apiculteurs adhérents permettra aux curieux d'en apprendre plus sur leur métier et les produits.

→ **Samedi 3 octobre de 10h30 à 13h et de 14h à 17h**
→ **La Miellerie Comté, 5 chemin des Pradeaux 63270 Pignols**
→ **www.coopgeleeroyalefrancaise.fr**

© Miellerie des Séquoias

Rhône (69)

PLONGEZ AU CŒUR DE LA RUCHE AVEC LES ABEILLES

La Tour-de-Salvagny

À l'occasion du Salon Les Naturiales, Les P'tites Avettes proposeront une découverte ludique et immersive de la vie des abeilles. Grâce à l'InRuche, petits et grands pourront se glisser dans la peau d'une abeille et explorer le fonctionnement de la colonie : communication, danse, perception des couleurs… L'animation sera complétée par une dégustation de miels, biscuits et pains d'épices, ainsi que par la découverte de mini-gaufres et pâtes à tartiner au miel.

→ **Dimanche 4 octobre de 10h à 18h**
→ **Parc de l'Hippodrome 69890 La Tour-de-Salvagny**
→ **www.lesptitesavettes.fr**

IMMERSION DANS L'UNIVERS APICOLE À LA FERME MIÉLIFIQUE

Mornant

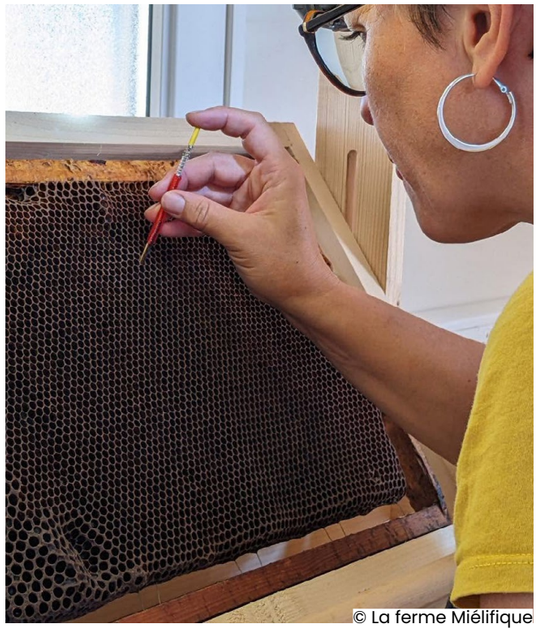
La ferme Miélifique accueillera le public pour une journée consacrée à la découverte des abeilles et des produits de la ruche. Les visiteurs pourront observer une ruche pédagogique vitrée, participer à des ateliers sensoriels autour du goût, des odeurs et du toucher et découvrir les produits de la ferme. Les enfants suivront un parcours ludique tandis que les apiculteurs partageront leur savoir-faire. Un atelier de fabrication de bougies en cire d'abeille sera proposé le 11 octobre.

→ **Dimanche 4, samedi 10 et dimanche 11 octobre de 10h à 19h**
→ **Atelier payant : 49 €/personne (sur inscription : wecandoo.be)**
La ferme Miélifique, 1647 route de Rontalon 69440 Mornant
www.lafermemielifique.fr

À LA DÉCOUVERTE DE LA GELÉE ROYALE ET DES PRODUITS DE LA RUCHE

Vassieux

Le Jas des Abeilles ouvre les portes de sa miellerie pour faire découvrir ses produits issus de l'agriculture biologique : gelée royale labellisée Gelée Royale de France,



© La ferme Miélifique

pollen frais et propolis. Une occasion d'échanger avec les apiculteurs et de mieux connaître ces différents produits de la ruche.

→ **Vendredi 2, samedi 3 et dimanche 11 octobre de 11h à 12h30**
→ **Le Jas des Abeilles, 1010 chemin de la Buissière 69140 Vassieux**
→ **www.lejasdesabeilles.fr**

Savoie (73)

UN WEEK-END GOURMAND ET FESTIF AU RUCHER DE LA COMBE DE SAVOIE

Saint-Pierre-d'Albigny

Le Rucher de la Combe de Savoie ouvrira ses portes pour un week-end qui permettra d'en apprendre davantage sur l'apiculture. Des visites guidées de la ferme permettront de découvrir cette profession et de déguster les produits de la ruche. Un marché réunira également une dizaine de producteurs et artisans locaux. Le samedi soir, la journée se prolongera autour d'un concert de reggae.

→ **Samedi 3 de 9h à 23h59 et dimanche 4 octobre de 9h à 18h**
→ **Réservation : 06 19 22 54 67**
→ **Rucher de la Combe de Savoie, 20 rue du Marais Sandre 73250 Saint-Pierre-d'Albigny**
→ **rucher-combedesavoie.fr**

DANS LES COULISSES DE LA MIELLERIE MERCIER

Gilly-sur-Isère

La Miellerie Mercier fera découvrir le quotidien des apiculteurs et les différentes étapes de production des produits de la ruche sur son exploitation. Des visites guidées permettront de suivre le parcours du miel, du rucher à la transhumance, puis de la récolte à l'extraction et au conditionnement. L'occasion également d'en apprendre davantage sur les autres produits issus de la ruche, notamment le pollen, la propolis et la cire, ainsi que sur la fabrication de bougies.

→ **Samedi 3 et dimanche 4 octobre de 10h à 17h30**
→ **Miellerie Mercier, 1299 route de Chambéry 73200 Gilly-sur-Isère**
→ **www.mielleriemercier.fr**

FÊTE DE L'ABEILLE DE CHARTREUSE

Les Échelles

L'office de tourisme Cœur de Chartreuse organisera la 2e édition de la Fête de l'abeille de Chartreuse. Réparti sur deux sites, l'événement réunira un rucher pédagogique, un marché d'une douzaine d'apiculteurs, des conférences, des expositions et des ateliers pour petits et grands. Les visiteurs découvriront les insectes pollinisateurs, les produits de la ruche et les savoir-faire apicoles. Une journée entière sera consacrée à l'univers des abeilles et à leur rôle dans notre environnement.

→ **Dimanche 11 octobre de 9h30 à 17h30**
→ **Inscription : ici**
Place de la Corderie 73670 Les Échelles
→ **www.facebook.com/CoeurChartreuse**

© Saveurs des ruches dorées

Haute-Savoie (74)

À LA DÉCOUVERTE DES SAVEURS DES RUCHES DORÉES

Marcellaz-Albanais

Walid Ouer ghemmi, apiculteur en Haute-Savoie, donne rendez-vous au public sur le marché de Marcellaz-Albanais. Au programme : dégustation et vente de produits issus de ses ruches, découverte d'une ruche pédagogique et présentation du matériel d'apiculture pour mieux connaître la profession.

→ **Samedi 3 et samedi 10 octobre de 8h30 à 12h30**
→ **Marché de Marcellaz-Albanais, 75 place de l'Albanais 74150 Marcellaz-Albanais**
→ **www.saveursdesruchesdorees.com**

À LA DÉCOUVERTE DES ABEILLES À POISY

Poisy

Le magasin Le Verger de Poisy proposera d'en apprendre plus sur la vie de la ruche et le matériel utilisé par l'apiculteur. Une dégustation permettra également de découvrir différents produits de la ruche, notamment du miel, du pollen et de la propolis.

→ **Mercredi 7 octobre de 14h à 17h**
→ **Verger de Poisy, 859 route de l'École d'agriculture 74330 Poisy**
→ **www.secretsdabeilles74.com**

BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ

Côte-d'Or (21)

DÉGUSTATION DE MIELS ET DÉCOUVERTE DU MÉTIER D'APICULTEUR

Izeure

Le Rucher de l'Iramanha accueillera le public pour une journée de découverte des miels produits au fil des différentes récoltes de l'année. La dégustation permettra d'explorer leurs origines florales, leurs arômes et leurs particularités. Les échanges avec les apiculteurs seront également l'occasion de découvrir leur métier, le travail des abeilles, les méthodes de récolte du miel et les pratiques mises en œuvre pour préserver les pollinisateurs.

→ **Samedi 10 octobre de 10h à 17h**
→ **Jardin de l'Iramanha, chemin du Meix 21110 Izeure**
→ **lesprost.wixsite.com/iramanha/rucher**

Nièvre (58)

IMMERSION SENSORIELLE DANS L'UNIVERS DE LA RUCHE

Suilly-la-Tour

Fanny Cadoux, apicultrice, fera découvrir l'univers des abeilles et les produits de la ruche sur son exploitation. Les curieux observeront la vie d'une colonie, découvriront les parfums du miel et de la cire et écouteront le bourdonnement des abeilles. Une dégustation permettra de reconnaître différentes variétés de miel, tandis que les propriétés de la propolis, du pollen et de la gelée royale seront présentées. Un sachet de graines mellifères sera offert pour prolonger cette découverte des pollinisateurs.

→ **Vendredi 2, samedi 3 et dimanche 4 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.facebook.com/FannyCadoux**

© Rucher de l'Iramanha

Haute-Saône (70)

À LA DÉCOUVERTE DES ABEILLES ET DE L'APICULTURE

Fougerolles-Saint-Valbert

Rendez-vous à l'Écomusée du Pays de la cerise pour découvrir l'univers des abeilles et le travail de l'apiculteur avec des passionnés. Au programme : observation d'une colonie au plus près grâce à une ruche vitrée, présentation du matériel apicole et échanges autour du fonctionnement de la ruche, du rôle de la reine, des ouvrières et des mâles, ainsi que des différentes étapes de fabrication du miel. Un atelier et une dégustation de miels permettront de mieux comprendre le rôle essentiel des abeilles dans la pollinisation et la biodiversité.

→ **Samedi 3 octobre de 14h à 18h**
→ **Écomusée du Pays de la cerise, 206 Le Petit Fahys 70220 Fougerolles-Saint-Valbert**
→ **www.facebook.com/apiculteur.de.st.valbert.l.hermite.qui.butine**

BRETAGNE

Côtes-d'Armor (22)

DE LA RUCHE AU POT : DÉCOUVREZ LE VOYAGE DU MIEL

Saint-Alban

La miellerie Bee'Flora proposera une visite pour suivre le parcours du miel, de la ruche jusqu'au pot. Les visiteurs découvriront l'organisation d'une ruche, les différentes étapes de la récolte et de la transformation du miel ainsi que le savoir-faire de la miellerie artisanale. La visite permettra de mieux comprendre le travail des abeilles et celui de l'apiculteur. Elle se terminera par une dégustation des différents miels produits par Bee'Flora, labellisés « Miels de Bretagne ».

→ **Samedi 3, dimanche 4, samedi 10 et dimanche 11 octobre de 14h30 à 15h30 et de 16h à 17h**
→ **Payant : 5 €**
→ **Sur inscription : 07 50 65 22 28**
→ **Miellerie Bee'Flora, 49 chemin Romain 22400 Saint-Alban**
→ **beeflora.fr**

Finistère (29)

RENCONTREZ LES APICULTEURS PARTENAIRES EN MAGASIN

Pleyber-Christ

Le Super U de Pleyber-Christ accueillera ses apiculteurs partenaires pour un après-midi de rencontre et d'échanges. L'occasion de découvrir leur métier, leur savoir-faire et les produits de la ruche proposés et d'échanger avec les professionnels sur les particularités de cette production de terroir.

→ **Vendredi 9 octobre de 14h à 17h**
→ **Super U Pleyber-Christ, La Justice 29410 Pleyber-Christ**
→ **www.coursesu.com/drive-superu-annonay**

PORTES OUVERTES À LA DÉCOUVERTE DES ABEILLES DU CORSEN

Plouarzel

Les Abeilles du Corsen ouvriront les portes de leur miellerie pour faire découvrir la vie au sein de la ruche. Les visiteurs pourront également en apprendre davantage sur le matériel utilisé et les différentes étapes de la récolte, avant de déguster du miel.

→ **Samedi 3 octobre de 14h à 18h**
→ **Les Abeilles du Corsen, 200 Kerdidrun Porsmoguer 29810 Plouarzel**
→ **www.lesabeillesducorsen.bzh**

© Miellerie Bee'Flora

Ille-et-Vilaine (35)

ATELIERS FAMILIAUX DÉCOUVERTE DU MONDE DES ABEILLES ET CUISINE

Balazé

Petits et grands sont invités à découvrir le monde fascinant des abeilles lors d'un atelier parent-enfant mêlant observation, cuisine et visite de ferme. Les participants exploreront le fonctionnement de la ruche, le rôle de la reine, la fabrication du miel et les différents métiers des abeilles, tout en comprenant leur importance pour la pollinisation. L'animation se poursuivra avec un atelier cuisine autour du miel, avant une visite de la ferme pédagogique et une rencontre avec les animaux. Une expérience ludique et gourmande à partager en famille.

→ **Samedi 3, mercredi 7 et samedi 10 octobre de 14h30 à 17h**
→ **Payant : 15 €/duo parent-enfant**
→ **Sur inscription : 07 51 68 66 89, sabrina.saudrais@wanadoo.fr**
→ **Ferme pédagogique Les Prairies de la Chevrie, La Basse Chevrie 35500 Balazé**
→ **www.facebook.com/Fermepedagogiquelesprairiesdelachevrie/**

© Les Ruchers d'Anne-Sophie

VISITE D'EXPLOITATION ET DÉCOUVERTE DU MÉTIER D'APICULTEUR

Cardroc

Les Ruchers d'Anne-Sophie ouvriront leurs portes pour expliquer le quotidien d'une apicultrice professionnelle. Les visiteurs approcheront plusieurs ruches en activité, suivront le parcours du miel jusqu'à sa mise en pot et découvriront les installations d'extraction et de conditionnement. Les échanges permettront également de mieux comprendre le rôle des abeilles et des pollinisateurs. Une dégustation de miels conclura la visite.

→ **Vendredi 2, lundi 5, mardi 6, jeudi 8, vendredi 9 de 11h à 12h et de 16h à 17h, jeudi 7 de 16h à 17h et samedi 10 et dimanche 11 octobre de 16h à 17h**
→ **Renseignements : 07 60 36 02 86**
→ **Les Ruchers d'Anne-Sophie, Les Ténières 35190 Cardroc**
→ **www.facebook.com/lesruchersdannesophie**

JOURNÉES PORTES OUVERTES DANS UNE EXPLOITATION MALOUINE

Miniac-Morvan

Jonathan Goguelin accueillera le public sur son exploitation apicole pour présenter son métier et l'environnement dans lequel sont implantés ses ruchers. Les visiteurs comprendront les critères d'implantation des colonies, en zones Natura 2000, dans des vergers biologiques, des champs de blé noir ou des forêts, à l'écart des zones urbanisées. Ils pourront également déguster des miels extraits à froid, et non pasteurisés afin d'en préserver toutes les qualités.

→ **Samedi 3 et 10 octobre de 10h à 17h**
→ **BeeZH API, 52 La Barre Guineheuc 35540 Miniac-Morvan**
→ **www.facebook.com/BEEZH**

Morbihan (56)

DÉGUSTATION DE MIELS CHEZ LES RUCHERS DELAMARCHE

Josselin

Les Ruchers Delamarche ouvriront les portes de leur boutique pour faire découvrir et déguster une sélection de miels aux saveurs, textures et couleurs variées : miels doux, fruités, floraux ou plus intenses. L'occasion de comparer différentes variétés, d'échanger avec les apiculteurs sur leur métier et de mieux comprendre le parcours du miel, de la ruche jusqu'au pot.

→ Vendredi 2, mardi 6, mercredi 7 et vendredi 9 octobre de 14h à 18h, samedis 3 et 10 octobre de 9h à 13h
→ Les Ruchers Delamarche, 4 rue des Trente 56120 Josselin
→ www.instagram.com/lesruchers delamarche

© Ruchers Delamarche

CENTRE-VAL DE LOIRE

Cher (18)

DÉCOUVERTE DU MÉTIER D'APICULTEUR AU RUCHER DES BROSSES

Aloigny

Le Rucher des Brosses proposera un week-end consacré à la découverte de l'apiculture. Le public aura l'opportunité d'observer une ruche pédagogique, de découvrir le travail de l'apiculteur ainsi que les différentes étapes de la production et de la mise en pot du miel. Des dégustations de miels et de produits de la ruche rythmeront la visite. Des ateliers pour les enfants, la présence de producteurs locaux et un espace de restauration compléteront cette immersion.

→ Samedi 3 et dimanche 4 octobre de 10h à 18h
→ Sur inscription : 02 34 64 57 04
→ Le Rucher des Brosses, 10 route de Bourges 18110 Aloigny
→ www.lerucherdesbrosses.fr

Eure-et-Loir (28)

À LA DÉCOUVERTE DES MERVEILLES DES ABEILLES

Bailleau-Armenonville

Le monde fascinant des abeilles se dévoilera lors d'un après-midi d'échanges proposé par Nicolas et ses abeilles. Les visiteurs découvriront la vie de la ruche, le rôle essentiel des pollinisateurs et les nombreux services qu'ils rendent à la nature comme aux activités humaines. Ils pourront également poser toutes leurs questions sur l'apiculture et le fonctionnement d'une colonie dans une ambiance conviviale et familiale.

→ Samedi 10 octobre de 15h à 18h
→ Sur inscription : nicolasetsesabeilles@gmx.fr
→ Les chèvres de Bailleau, D329 28320 Bailleau-Armenonville
→ www.youtube.com/nicolasetsesabeilles

UN MIEL EURÉLIEN MÉDAILLÉ À DÉCOUVRIR SUR LE MARCHÉ

Chartres

Les visiteurs du marché de Chartres pourront rencontrer Francis Lerat, apiculteur et éleveur d'abeille reines, et découvrir les produits de son exploitation, Le Rucher de Thivars. Parmi eux figure un miel d'Eure-et-Loir récompensé par une médaille d'argent au Salon international de l'agriculture. Cette rencontre sera l'occasion d'échanger avec un apiculteur passionné, d'en apprendre davantage sur son métier et de déguster des miels reflétant les richesses florales du territoire.

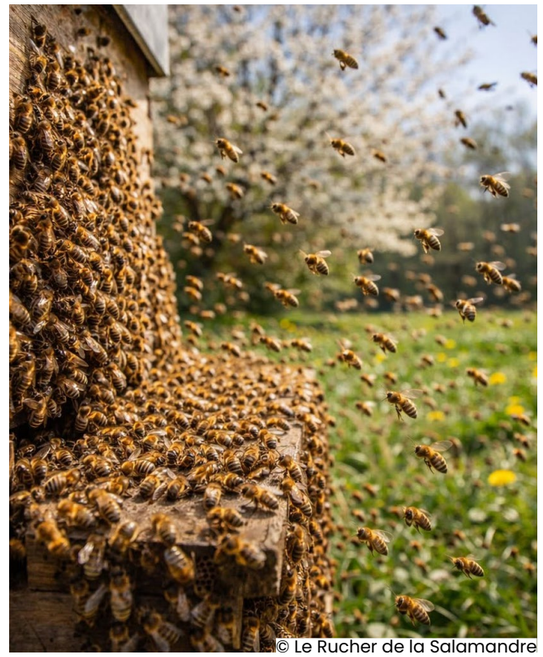
→ Samedis 3 et 10 octobre de 7h à 13h
→ Marché de Chartres, place Billard 28000 Chartres
→ www.terres-eure-et-loir.fr

LES MIELS DE BEAUCE À LA RENCONTRE DES CONSOMMATEURS

Cloyes-les-Trois-Rivières et Luisant

Agriculteur et apiculteur passionné, Fabien Cheneau présentera sa production de miels réunis sous la marque Les Ruches de Beauce lors des marchés de Cloyes-les-Trois-Rivières et de Luisant. Les visiteurs pourront découvrir des miels issus des floraisons locales, échanger avec le producteur sur son métier et mieux comprendre le rôle essentiel des abeilles dans la pollinisation et la préservation de la biodiversité. Sa gamme, élaborée sans transformation, met notamment à l'honneur des miels de printemps, d'acacia, de tilleul, de lavandin ainsi que des assemblages originaux associant lavandin et fleur de carotte.

Marché de Cloyes-les-Trois-Rivières
→ Samedi 10 octobre de 6h à 13h
→ Marché de Cloyes-les-Trois-Rivières, parvis de l'église Saint-Georges, 16 rue du Temple 28220 Cloyes-les-Trois-Rivières
Marché de Luisant
→ Dimanche 11 octobre de 8h à 12h
→ Marché de Luisant, place Charlemagne 28600 Luisant


© Le Rucher de la Salamandre

Indre (36)

PORTES OUVERTES AU RUCHER DE LA SALAMANDRE

Le Blanc

Le Rucher de la Salamandre accueillera sur sa miellerie pour faire découvrir son activité et les savoir-faire apicoles. La visite permettra de suivre les différentes étapes de production du miel, de l'extraction à la mise en pot, et de mieux comprendre le fonctionnement d'une colonie. Un atelier présentera également l'élevage de reines en « nucléis ». Une dégustation des miels de l'exploitation et des échanges avec les apiculteurs compléteront la découverte.

→ Samedi 3 et samedi 10 octobre de 15h à 18h
→ Miellerie Le Rucher de la Salamandre, Hôtel des entreprises, ZI des Gorges 36300 Le Blanc
→ www.lerucherdelasalamandre.com

Loiret (45)

ANIMATION AUTOUR DES ABEILLES ET DÉGUSTATION DE MIELS LOCAUX

Château-Renard

À la rencontre des consommateurs dans une grande surface, Les Abeilles des Giers proposeront une animation consacrée au monde des abeilles et au métier d'apiculteur. Les visiteurs découvriront le rôle des pollinisateurs, le matériel utilisé en apiculture et les principales pratiques de l'exploitation. Une dégustation de miels produits localement permettra d'apprécier la diversité des saveurs du Gâtinais.

→ Samedi 3 octobre de 9h à 17h
→ U Express Château-Renard, rue de la Gravière 45220 Château-Renard
→ www.abeillesdesgiers.fr

PORTES OUVERTES AUX RUCHES DE FAY

Fay-aux-Loges

Les Ruches de Fay accueilleront le public pour faire découvrir le fonctionnement d'une exploitation apicole. Les visiteurs appréhenderont l'organisation d'une colonie, suivront les principales étapes de transformation du miel et visiteront la miellerie. Une dégustation permettra d'apprécier plusieurs spécialités de l'exploitation, parmi lesquelles pains d'épices, madeleines et bières au miel.

→ Samedi 3 octobre de 10h à 14h et de 14h à 17h30
→ Sur inscription : ici
→ Maison des Abeilles, 313 rue de Lorette 45160 Olivet
→ www.abeille-olivetaine.fr

DÉCOUVRIR LA MAISON DES ABEILLES

Olivet

La Maison des Abeilles ouvrira les portes de son rucher école pour présenter ses activités autour de l'apiculture. Les visiteurs observeront une ruche pédagogique interactive afin de mieux comprendre la vie de la colonie et son organisation. Ils pourront également échanger avec les apiculteurs, découvrir les actions de sensibilisation menées sur le site et se procurer des produits de la ruche.

→ Dimanche 4 octobre de 10h à 12h et de 13h30 à 17h30
→ Sur inscription : 06 10 10 58 57 ou ici
→ Les Ruches de Fay, 26 lieu-dit Herbault 45450 Fay-aux-Loges
→ www.facebook.com/Les-Ruches-de-Fay

© Les Ruches de Fay

GRAND EST

Marne (51)

LES PRODUITS DE LA RUCHE À DÉCOUVRIR CHEZ FAMILLE MARY

Reims

La boutique Famille Mary de Reims invitera le public à découvrir la diversité des produits issus de la ruche. Miel, gelée royale, pollen et propolis seront notamment à l'honneur. L'occasion d'en apprendre davantage sur ces productions apicoles et sur le savoir-faire développé par l'entreprise depuis plus d'un siècle.

→ Vendredi 2, samedi 3, mardi 6 et du mercredi 7 au samedi 10 octobre de 10h à 13h puis de 14h30 à 19h
→ Boutique Famille Mary Reims, 17 passage Subé 51100 Reims
→ www.famillemary.fr

Meurthe-et-Moselle (54)

PORTES OUVERTES AUX RUCHERS DE LA TOURELLE

Laneuvelotte

Les Ruchers de la Tourelle accueilleront le public pour présenter les différentes facettes du métier d'apiculteur. La visite permettra de découvrir la miellerie ainsi que le laboratoire consacré à l'élevage des reines, une activité spécifique de l'exploitation. Des échanges avec les apiculteurs permettront de mieux comprendre leur travail et les différentes étapes de la production. Des dégustations de miels et de produits de la ruche seront également proposées.

→ Dimanche 4 octobre de 10h à 17h
→ Les Ruchers de la Tourelle, 20 Vieux Chemin 54280 Laneuvelotte
→ www.facebook.com/lesruchersdelatourelle

LES PRODUITS DE LA RUCHE À DÉCOUVRIR CHEZ FAMILLE MARY

Nancy

La boutique Famille Mary de Nancy proposera de se pencher sur la diversité des produits issus de la ruche : divers miels, gelée royale, pollen, propolis... Une invitation à mieux connaître ces différents produits et

© Les Ruchers de la Tourelle

le savoir-faire apicole de cette entreprise familiale fondée en 1921.

→ Du vendredi 2 au samedi 10 octobre aux horaires d'ouverture de la boutique
→ Boutique Famille Mary, 4 allée de la Criée 54000 Nancy
→ www.famillemary.fr

Moselle (57)

LE RUCHER DES 3 FRONTIÈRES À LA FOIRE INTERNATIONALE DE METZ

Metz

À l'occasion de la Foire internationale de Metz, le Rucher des 3 Frontières présentera une large gamme de produits de la ruche et partagera son savoir-faire apicole. Florent Leg, apiculteur passionné, proposera à la dégustation de différents miels ainsi que d'autres spécialités de l'exploitation. Cette rencontre permettra d'échanger autour de son métier, des différentes floraisons et des caractéristiques qui donnent à chaque miel ses arômes et sa personnalité.

→ Vendredi 2 et samedi 3 de 10h à 22h puis dimanche 4 et lundi 5 octobre de 10h à 17h
→ Payant : entrée à la foire : 8,50 €
→ Parc des expositions de l'Eurométropole de Metz, rue de la Grange-aux-Bois 57072 Metz
→ www.rucher3frontieres.eu

Bas-Rhin (67)

TOUT SAVOIR DES MIELS D'ALSACE
Wittersheim

Apiculture Hatsch proposera, dans sa boutique, d'en apprendre plus sur les miels d'Alsace et le savoir-faire apicole régional. Les visiteurs pourront déguster des miels labellisés « Saveurs d'Alsace Produit du terroir » et IGP Miel d'Alsace, et ainsi mieux connaître les caractéristiques des produits régionaux. Ils découvriront également les différentes spécialités de l'exploitation. Une exposition de matériel apicole ancien complétera la visite en retraçant l'évolution des pratiques apicoles.

→ **Samedi 3 de 8h à 12h et de 14h à 17h, mercredi 7 de 9h à 12h et de 14h à 18h puis samedi 10 octobre de 8h à 8h30**
→ **Sur inscription : ici**
→ **Apiculture Hatsch, chemin Ihegi 67820 Wittersheim**
→ **www.apiculture-hatsch.fr**

Haut-Rhin (68)

À LA RENCONTRE DES APICULTEURS LOCAUX AU SUPER U D'ALTKIRCH
Altkirch

Le Super U d'Altkirch accueillera ses apiculteurs partenaires pour un temps de rencontre autour de leur métier et de leurs productions. Les visiteurs pourront échanger avec ces producteurs locaux, découvrir leur savoir-faire et en apprendre davantage sur les miels élaborés à proximité.

→ **Samedi 10 octobre de 10h à 13h**
→ **Super U Altkirch, 7 rue de Givet 68130 Altkirch**
→ **www.magasins-u.com**

© Apiculture Hatsch

HAUTS-DE-FRANCE

Nord (59)

DANS LES COULISSES D'UNE MIELLERIE À HALLUIN
Halluin

L'Abeille du Mont ouvrira les portes de sa miellerie installée dans une ferme carrée halluinoise. Les visiteurs pourront découvrir le travail de l'apiculteur et, si la météo le permet, assister à l'ouverture d'une ruche pour observer au plus près la vie des abeilles. La visite sera également l'occasion d'échanger avec l'apiculteur sur son activité et de déguster les miels produits sur place.

→ **Samedi 3 octobre de 10h à 18h30**
→ **L'Abeille du Mont, 158 chemin du Billemont 59250 Halluin**
→ **www.l-abeille-du-mont.fr**

PORTES OUVERTES À LA MIELLERIE DE LANDAS
Landas

Après près d'un an de travaux, le nouveau site d'extraction de la Miellerie de Landas accueillera le public pour une journée de découverte. Les visiteurs suivront les différentes étapes qui transforment le nectar récolté par les abeilles en miel et comprendront le fonctionnement d'une miellerie. Ils assisteront également à l'ouverture d'une ruche afin d'observer le travail des abeilles et les gestes du métier d'apiculteur. Des ateliers pour les enfants et une dégustation de miels compléteront cette immersion au cœur de la production apicole.

→ **Samedi 10 octobre de 14h à 18h**
→ **La Miellerie de Landas, 293 rue Guillicourt 59310 Landas**
→ **www.facebook.com/mielleriedelandas**

SAVEURS APICOLES DES HAUTS-DE-FRANCE
Hoymille

Le GAEC Miellerie du Zyckelin réunira plusieurs exploitations apicoles des Hauts-de-France pour une journée consacrée aux productions régionales et au métier d'apiculteur. Les visiteurs dégusteront des miels, de l'hydromel, des pains d'épices, des pâtes à tartiner ainsi que le Miel de tilleul

© GAEC Miellerie du Zyckelin

de Picardie IGP, reconnaissable à sa saveur fraîche et mentholée. Exposition de matériel, présentation des ruches, découverte de la transhumance et visite de l'atelier voisin de fabrication de gaufres flamandes rythmeront cette journée.

→ **Vendredi 9 octobre de 14h30 à 19h**
→ **GAEC Miellerie du Zyckelin, 13 route des Neiges 59492 Hoymille**
→ **www.facebook.com/GAECduZyckelin**

LE MIEL DE TILLEUL DE PICARDIE IGP EN CUISINE
Zuydcoote

Le Kotje accueillera une rencontre gourmande autour du Miel de tilleul de Picardie IGP. Hélène Fiers et Mathieu Hébert, apiculteurs du GAEC Miellerie du Zyckelin, présenteront ce miel aux notes fraîches et mentholées ainsi que leur métier. Thomas et Pauline proposeront une recette spécialement élaborée pour mettre en valeur ses qualités culinaires. Les visiteurs pourront également déguster des produits locaux et échanger autour des accords entre miel et cuisine.

→ **Samedi 3 octobre de 14h à 18h**
→ **Sur inscription : 03 28 64 19 52 ou ici**
→ **Le Kotje, 169 rue du Général de Gaulle 59123 Zuydcoote**
→ **kotje.fr**

Oise (60)

LA MIELLERIE FRÈRES BERVILLE PRÉSENTE LES SAVEURS DE LA RUCHE

Estrées-Saint-Denis et Beauvais

À l'occasion de deux rendez-vous organisés dans l'Oise, la Miellerie Frères Berville fera découvrir la richesse des produits de la ruche et le savoir-faire de ses apiculteurs. Les visiteurs pourront déguster le Miel de tilleul de Picardie IGP, emblématique du terroir régional, ainsi qu'une gamme de spécialités artisanales parmi lesquelles moutarde au miel, vinaigre de miel, hydromel ou encore pâtes à tartiner. Ces rencontres seront également l'occasion d'échanger avec les producteurs autour de leur métier et des richesses de l'apiculture régionale.

Foire d'automne
→ Centre-ville 60190 Estrées-Saint-Denis
→ Dimanche 4 octobre de 9h à 18h
Marché fermier
→ Conseil départemental de l'Oise, 1 rue Cambry 60000 Beauvais
→ Dimanche 11 octobre de 9h à 19h
→ www.facebook.com/mielleriefreresberville

PORTES OUVERTES CHEZ M COMME MIEL

Lamorlaye

L'exploitation M comme Miel proposera au public de venir découvrir le métier d'apiculteur et la diversité de ses productions. Au programme : rencontre avec le producteur, dégustation de plusieurs miels locaux, dont le Miel de tilleul de Picardie IGP, et découverte d'autres récoltes comme les miels de sarrasin, de printemps ou d'été. Une visite placée sous le signe des saveurs et du savoir-faire apicole.

→ Samedi 3 octobre de 13h à 17h
→ Sur inscription : ici
→ M comme Miel, 52 avenue de Gouvieux 60260 Lamorlaye
→ www.facebook.com/mcommemieldeloise

Pas-de-Calais (62)

DÉCOUVERTE DU MÉTIER D'APICULTRICE ET DE LA MIELLERIE

Acq

L'Apicultrice de l'Artois ouvrira les portes de son exploitation pour faire découvrir les coulisses de la production de miel. Les visiteurs pourront suivre une visite guidée présentant sa profession, le fonctionnement de la miellerie, les différentes étapes de l'extraction et de la mise en pot du miel, ainsi que le rôle des abeilles dans l'entretien de la biodiversité. La visite se conclura par une dégustation de plusieurs variétés de miels et de produits de la ruche, comme le pollen, le vinaigre de miel ou le miel en rayon, avec la possibilité d'échanger directement avec la productrice sur son savoir-faire.

→ Vendredi 2 de 17h à 19h, mercredi 7 de 10h à 12h et vendredi 9 octobre de 17h à 19h
→ L'Apicultrice de l'Artois, 12 rue de la Liberté 62144 Acq

© M comme Miel

SAVEURS EN ÉQUILIBRE : LE MIEL FAIT PENCHER LA BALANCE

Béthune

À l'occasion de l'exposition « Peser pour cuisiner » du Musée du Pesage, Baptiste Rousseau proposera une animation originale autour des liens entre le miel et la gastronomie. Les visiteurs découvriront comment la précision guide aussi bien le travail des abeilles que celui des cuisiniers, de la collecte du nectar à la constitution des réserves de la ruche. Ils apprendront également à utiliser le miel en cuisine, à doser son pouvoir sucrant et à réaliser des accords sucrés-salés. Une dégustation commentée permettra enfin de comparer différents miels de terroir et d'en apprécier les textures, les arômes et les saveurs.

→ Samedi 10 et dimanche 11 octobre de 10h à 16h30
→ Musée du Pesage, 7 avenue de Paris 62400 Béthune

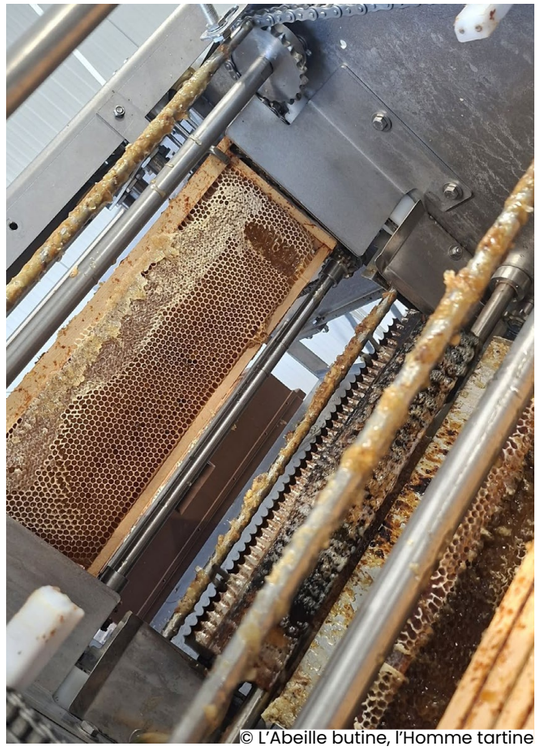
Somme (80)

RENCONTRE ET DÉGUSTATION AVEC UN APICULTEUR LOCAL

Ailly-sur-Somme

Édouard Lesueur, apiculteur de L'Abeille butine, l'Homme tartine, viendra à la rencontre du public au U Express d'Ailly-sur-Somme. Il présentera son métier, son savoir-faire et le monde des abeilles. Les visiteurs pourront échanger avec lui sur son activité et découvrir les produits de la ruche. Une dégustation complétera ce temps de découverte de l'apiculture locale.

→ Vendredi 2 octobre de 10h30 à 11h30
→ U Express Ailly-sur-Somme, rue Jean Jaurès 80470 Ailly-sur-Somme
→ www.magasins-u.com



© L'Abeille butine, l'Homme tartine

DÉGUSTATION : MIEL DE TILLEUL DE PICARDIE IGP & FROMAGES DE LA LAITERIE CARUS RIVUS

Querrieu

La Laiterie Carus Rivus proposera une dégustation mettant à l'honneur l'alliance entre le Miel de tilleul de Picardie IGP et ses fromages fermiers. Les gourmands découvriront comment les notes fraîches et légèrement mentholées de ce miel s'accordent avec différentes textures et saveurs. Les producteurs présenteront également les spécificités de cette IGP et le rôle des abeilles dans la biodiversité. Une dégustation commentée permettra d'explorer ces accords gourmands.

→ Samedi 10 octobre de 10h à 13h
→ Laiterie Carus Rivus, 19 route Nationale 80115 Querrieu
→ www.facebook.com/mielleriedelhalluette

ÎLE-DE-FRANCE

Paris (75)

À LA RENCONTRE D'UN APICULTEUR SUR LE MARCHÉ DU COURS DE VINCENNES

Paris 12e et 15e

Denis Grosset sera présent sur plusieurs marchés parisiens pour faire découvrir son métier d'apiculteur et ses productions venues de Provence. Les visiteurs pourront échanger avec lui sur son travail et déguster notamment son miel de lavande, labellisé IGP Miel de Provence. Une occasion de découvrir les saveurs et les particularités d'un miel emblématique du terroir méridional.

→ **Vendredi 2 de 8h30 à 13h (Saint-Charles), samedi 3 de 8h30 à 13h30 (Vincennes) et dimanche 4 octobre de 8h30 à 14h (Convention**
→ **Sur inscription : 06 80 92 82 19 pour Vincennes et Convention**
→ **Marché Saint-Charles, 75015 Paris**
→ **Marché Vincennes, 34 cours de Vincennes 75012 Paris**
→ **Marché Convention, 2 11 rue de la Convention 75015 Paris**
→ **www.facebook.com**

© CityBzz

AU CŒUR D'UNE MIELLERIE PARISIENNE

Paris 13e

CityBzz, atelier-boutique consacré aux miels de Paris et d'Île-de-France, proposera une immersion dans l'univers des abeilles et de l'apiculture. La visite permettra de découvrir le fonctionnement d'une miellerie, la chaîne d'extraction du miel et les différentes étapes qui conduisent de la ruche au pot.
Une démonstration d'extraction sera réalisée à partir d'un miel de Paris, médaillé d'or au Salon international de l'agriculture de Paris 2026. La rencontre sera également l'occasion de découvrir d'autres trésors de la ruche, tels que la gelée royale, le pollen et la propolis, leurs usages et leurs particularités.

→ **Vendredi 2 de 17h à 18h, samedi 3 de 11h à 12h et samedi 10 octobre de 17h à 18h**
→ **Sur inscription : contact@citybzz.com, 06 89 63 36 36**
→ **CityBzz, 5 square Dunois 75013 Paris**
→ **www.citybzz.com**

Seine-et-Marne (77)

FÊTE DÉPARTEMENTALE DU MIEL EN SEINE-ET-MARNE

Beautheil-Saints

La Fédération des syndicats apicoles de Seine-et-Marne organise la 3e édition de la Fête départementale du miel. Pendant deux jours, apiculteurs et acteurs de la filière feront découvrir au public différents miels et produits de la ruche ainsi que les savoir-faire de l'apiculture. Des démonstrations d'extraction de miel et de fabrication de ruches seront proposées, ainsi qu'une présentation de différents modèles de ruches et de matériel apicole. Les enfants pourront participer à plusieurs animations : fabrication de bougies ou encore peinture. Les personnes souhaitant approfondir leur découverte du métier pourront également s'informer et s'inscrire à une formation d'initiation.

→ **Samedi 3 et dimanche 4 octobre de 10h à 18h**
→ **AFAPI 77120 Beautheil-Saints**
→ **www.apiculture77.fr**

MIELS ET PRODUITS FERMIERS À QUINCY-VOISINS

Quincy-Voisins

La ferme apicole Metaczyk'Api proposera deux rendez-vous à Quincy-Voisins. Au marché campagnard organisé dans le parc du château, producteurs et artisans locaux accueilleront le public tout au long de la journée, avec notamment les miels de l'exploitation. En fin d'après-midi, la découverte pourra se poursuivre directement à la ferme apicole.

→ **Marché du parc du Château de Quincy-Voisins : samedi 3 octobre de 10h à 17h30 ; Ferme apicole : samedi 3 octobre de 16h à 18h30**
→ **Contact : metaczyk.api@gmail.com**
→ **Ferme apicole Metaczyk'Api 77860 Quincy-Voisins**
→ **www.facebook.com/Metaczykapi**

Yvelines (78)

UNE IMMERSION DANS L'UNIVERS DES PRODUITS DE LA RUCHE

Saint-Germain-en-Laye

La boutique Famille Mary mettra en lumière plusieurs produits emblématiques de la ruche : miel, gelée royale, pollen et propolis. Les visiteurs pourront mieux comprendre leurs origines, leurs caractéristiques et la diversité des savoir-faire apicoles qui les entourent. Une découverte qui permettra aussi de revenir sur l'histoire de cette entreprise familiale française.

→ **Vendredi 2, samedi 3, mardi 6, mercredi 7, jeudi 8, vendredi 9 et samedi 10 octobre de 10h à 19h**
→ **Boutique Famille Mary Saint-Germain-en-Laye, 14 rue de Pologne 78100 Saint-Germain-en-Laye**
→ **www.famillemary.fr**

Essonne (91)

DÉCOUVERTE DE LA MIELLERIE DU GÂTINAIS

Boutigny-sur-Essonne

La Miellerie du Gâtinais ouvrira ses portes pour faire découvrir le monde des abeilles et la production de miel. Les visiteurs observeront les abeilles, comprendront

© Miellerie du Gâtinais

l'organisation de la colonie et suivront les principales étapes de la récolte du miel et de la gelée royale. Une présentation consacrée aux nids d'insectes, un film pédagogique sur le métier d'apiculteur et une dégustation de miels compléteront cette visite accessible à toute la famille.

→ **Samedi 3 et samedi 10 de 11h à 18h30, dimanche 4, mercredi 7 et dimanche 11 octobre de 14h à 18h30**
→ **Sur inscription : ici**
→ **Miellerie du Gâtinais, 7-9 chemin de la Jonnerie 91820 Boutigny-sur-Essonne**
→ **www.miellerie du gatinais.info**

LA MIELLERIE DE MISERY À LA RENCONTRE DU PUBLIC

Ballancourt-sur-Essonne

La Miellerie de Misery participera au Salon des Métiers, du Terroir et de l'Artisanat pour faire découvrir le monde des abeilles et le travail de l'apiculteur. Les visiteurs pourront observer des ruches et le matériel utilisé pour la récolte, l'extraction et le conditionnement du miel.

→ **Samedi 3 de 10h à 18h et dimanche 4 octobre de 10h à 17h30**
→ **Espace Daniel Salvi, 91610 Ballancourt-sur-Essonne**
→ **www.lamielleriedemisery.com**

Seine-Saint-Denis (93)

LE MIEL LOCAL À L'HONNEUR AU SUPER U DE NEUILLY-SUR-MARNE

Neuilly-sur-Marne

Le Super U de Neuilly-sur-Marne accueillera ses apiculteurs partenaires pour une animation. Les visiteurs pourront aller à leur rencontre, échanger avec eux sur leur métier et découvrir leur travail, de la conduite des ruches à la production du miel. Un rendez-vous pour mieux connaître les apiculteurs et les miels produits localement.

→ Vendredi 2 octobre de 9h à 18h
→ Super U Neuilly-sur-Marne, 25 avenue Jean Jaurès 93330 Neuilly-sur-Marne
→ www.coursesu.com

Val-d'Oise (95)

LES MIELS À L'HONNEUR CHEZ LIBREFRUIT

Magny-en-Vexin

Librefruit proposera une présentation des différents miels disponibles dans son magasin, l'occasion de découvrir la diversité de ces produits de la ruche.

→ Samedi 3 octobre de 10h30 à 11h
→ Librefruit, 5 rue Copernic 95420 Magny-en-Vexin
→ www.librefruit-primeur.fr

© Apiwilly

NORMANDIE

Calvados (14)

VISITE DE L'EXPLOITATION UIBIE

Laize-Clinchamps

Uibie proposera une découverte de son exploitation consacrée au monde des abeilles et au métier d'apiculteur. Le parcours débutera autour de la ruche afin de mieux comprendre son organisation, la vie de la colonie, le rôle de la reine et des ouvrières ainsi que l'importance des abeilles pour la biodiversité. Elle se poursuivra dans la miellerie avec la présentation des différentes étapes, de la récolte des cadres à la mise en pot, en passant par l'extraction et la filtration du miel.

→ Vendredi 2 de 16h à 17h, samedi 3 de 10h à 11h puis mercredi 7 et vendredi 9 octobre de 16h à 17h
→ Sur inscription : contact@uibie.com
→ Uibie, 10 chemin de la Chesnaie 14320 Laize-Clinchamps
→ uibie.com

Eure (27)

AU PLUS PRÈS DES ABEILLES AU RUCHER D'APIWILLY

Marais-Vernier

Apiwilly proposera une visite au cœur de son rucher pour faire découvrir l'univers des abeilles et le métier d'apiculteur. Les curieux observeront les ruches, découvriront le fonctionnement d'une colonie et les principales productions de l'exploitation. Une combinaison de protection sera fournie afin d'approcher les abeilles en toute sécurité, les participants étant invités à prévoir une tenue couvrant les jambes. La visite se terminera par une dégustation des produits de la ruche.

→ Samedi 3 octobre de 10h à 11h
→ Payant : 5 €/personne
→ Sur inscription : ici
→ Apiwilly, 10 ter le bout d'Aval 27680 Marais-Vernier
→ www.apiwilly.com

DES ATELIERS POUR TOUT SAVOIR SUR LES ABEILLES

Piseux

Au Rucher du Pré Gaudry, petits et grands pourront participer à différents ateliers pour découvrir le monde de la ruche. Au programme : animations autour de l'abeille (à partir de 6 ans), jeux et dégustation de miel pour mieux comprendre cet insecte, le travail de l'apiculteur et les produits de la ruche.

→ Du 2 au 9 octobre, selon les jours et horaires proposés
→ Sur inscription : 06 11 34 72 88
→ Le Rucher du Pré Gaudry, Les Landes 27130 Piseux
→ www.facebook.com/lerucherdupregaudry

Manche (50)

VISITE PÉDAGOGIQUE D'UNE MIELLERIE AU PIED DU MONT-SAINT-MICHEL

Pontorson

Le Manoir des Abeilles ouvrira les portes de sa miellerie pour une visite pédagogique consacrée au monde des abeilles et au métier d'apiculteur. Accompagné de Mickaël, le public découvrira le fonctionnement d'une colonie, le rôle essentiel des abeilles dans la pollinisation, les différentes étapes de la récolte du miel ainsi que le travail quotidien de l'apiculteur. La visite permettra également de découvrir les engagements de la miellerie en faveur d'une production durable et de la préservation des pollinisateurs.

→ Mercredi 7 octobre de 15h à 16h30
→ Payant : 3 €/personne
→ Sur inscription : marketing@manoir-des-abeilles.com
→ Le Manoir des Abeilles, parc d'activité du Mont-Saint-Michel 50170 Pontorson
→ www.manoir-des-abeilles.com

Seine-Maritime (76)

RENCONTRE ET DÉGUSTATION AVEC UN APICULTEUR LOCAL

Le Grand-Quevilly

Sébastien Duramé, apiculteur de L'Abeille du Monthiard, ira à la rencontre du public dans plusieurs magasins U. Il présentera son métier, son savoir-faire et le

© Rucher du Pré Gaudry

fonctionnement d'une exploitation apicole. Les visiteurs pourront échanger avec lui sur le monde des abeilles et découvrir les produits de la ruche. Une dégustation permettra également de goûter ses produits et de mieux connaître cette production locale.

→ Vendredi 2 (Grand-Quevilly) et vendredi 9 octobre (Saint-Jean du Cardonnay) de 9h30 à 12h30
→ U Express Grand-Quevilly 76120 Le Grand-Quevilly
→ U Express Saint-Jean-du-Cardonnay route du Duclair 76150 Saint-Jean-du-Cardonnay
→ www.magasins-u.com

LES PRODUITS DE LA RUCHE À DÉCOUVRIR CHEZ FAMILLE MARY

Rouen

La boutique Famille Mary de Rouen propose au grand public de découvrir les différents produits issus de la ruche : miels de différentes miellées, gelée royale, pollen, propolis… Une occasion de mieux connaître ces produits et le savoir-faire apicole de cette entreprise familiale fondée en Anjou en 1921.

→ Du 2 au 10 octobre aux horaires d'ouverture de la boutique
→ Boutique Famille Mary Rouen, 8 rue Rollon 76000 Rouen
→ www.famillemary.fr

NOUVELLE-AQUITAINE

Charente (16)

UN APICULTEUR LOCAL AU SUPER U DE CHÂTEAUNEUF-SUR-CHARENTE

Châteauneuf-sur-Charente

Comment est produit le miel ? Un apiculteur partenaire du Super U de Châteauneuf-sur-Charente viendra partager son métier avec les visiteurs. Une matinée pour échanger avec lui, découvrir son savoir-faire et mieux connaître les différentes étapes qui permettent de produire le miel.

→ **Jeudi 8 octobre de 9h30 à 12h**
→ **Super U Châteauneuf-sur-Charente ZA de l'Étang**
16120 Châteauneuf-sur-Charente
→ **www.magasins-u.com**

Charente-Maritime (17)

DÉCOUVERTE DE LA VARIÉTÉ DES MIELS ET DU SAVOIR-FAIRE APICOLE

Le Gué-d'Alleré

Les Ruchers du Gué donneront rendez-vous dans leur boutique pour faire découvrir la diversité des miels et des produits de la ruche. Les visiteurs pourront déguster des miels issus de différentes régions de France, mieux comprendre les étapes de la production apicole et échanger avec les producteurs sur leur savoir-faire. Cette rencontre mettra en lumière la richesse des saveurs et des spécialités proposées par l'exploitation.

→ **Vendredi 2 puis du lundi 5 au vendredi 9 octobre de 8h à 13h puis de 14h à 17h**
→ **Sur inscription : www.mielcretet.com**
→ **Boutique Les Ruchers du Gué, rue du Moulin David 17540 Le Gué-d'Alleré**
→ **www.mielcretet.com**

© Avettes et Fleurettes

UNE DÉCOUVERTE DES TRÉSORS DE LA RUCHE CHEZ FAMILLE MARY

La Rochelle

La boutique Famille Mary de La Rochelle propose de partir à la découverte des produits de la ruche et de leur diversité : miels plus ou moins typés, gelée royale, pollen, propolis… Cela sera l'occasion d'en apprendre davantage sur le savoir-faire apicole mais aussi de mieux connaître cette entreprise familiale fondée en Anjou en 1921 et engagée aux côtés des apiculteurs français.

→ **Du 2 au 10 octobre de 10h à 19h**
→ **Boutique Famille Mary La Rochelle, 23 rue du Temple 17000 La Rochelle**
→ **www.famillemary.fr**

Creuse (23)

À LA DÉCOUVERTE DU MIEL PRESSÉ

Montaigut-le-Blanc

Avettes & Fleurettes ouvrira les portes de sa miellerie pour faire découvrir une méthode particulière d'extraction du miel : le pressage des rayons. La visite permettra de comprendre les spécificités de cette technique et ses effets sur les propriétés du miel. Au programme également : découverte du monde des abeilles et dégustation de différents miels pressés.

→ **Samedi 10 octobre de 10h à 12h et de 14h à 18h**
→ **Renseignements : 06 19 55 29 00**
→ **Avettes & Fleurettes, 16 Les Jarousses 23320 Montaigut-le-Blanc**
→ **www.avettes-et-fleurettes.fr**

Gironde (33)

DÉGUSTATION DE MIELS ET DÉCOUVERTE DE L'APICULTURE AU METRO BORDEAUX

Bordeaux

Maison Crétet donne rendez-vous au Metro Bordeaux pour une animation autour du miel et du savoir-faire apicole. Différents miels seront proposés à la dégustation pour découvrir leurs textures et leurs saveurs. L'occasion également d'échanger sur le métier d'apiculteur et le monde des abeilles.

→ **Jeudi 8 octobre à partir de 10h30.**
→ **Metro Bordeaux, Z.A.C. de Gros Gironde 33000 Bordeaux**
→ **www.metro.fr**

FÊTE DE LA RÉCOLTE : PORTES OUVERTES À L'ATELIER DU MIEL

Saint-Sève

L'Atelier du Miel accueillera le public à l'occasion de sa traditionnelle Fête de la récolte. La journée permettra de découvrir la miellerie, l'élevage des abeilles et des reines, les ruches ainsi que le travail des apiculteurs. Des dégustations de produits seront proposées et une ruche pourra être observée en toute sécurité derrière un filet de protection. La journée réunira également des producteurs autour d'un repas fermier, avec des desserts au miel, ainsi que des artisans d'art. Des jeux et activités encadrés seront proposés aux enfants pour une journée conviviale. Possibilité de se désaltérer sur place.

→ **Dimanche 11 octobre de 10h à 18h**
→ **Contact : contact@atelier-du-miel.com, 06 11 59 18 55, 06 07 18 26 03**
→ **L'Atelier du Miel, 225 impasse du Miel 33190 Saint-Sève**
→ **www.atelier-du-miel.com**

VISITE DU RUCHER 13 ET DÉCOUVERTE DE L'APICULTURE

Sainte-Hélène

Le Rucher 13 ouvrira ses portes aux curieux pour faire découvrir son rucher et les locaux de sa miellerie. La visite permet d'en apprendre davantage sur l'apiculture et son environnement, avant de déguster le miel produit sur l'exploitation. Visites à 9h, 10h30, 13h30, 15h et 16h30.

© La Maison des Maya

→ **Du vendredi 9, samedi 10 et dimanche 11 octobre de 9h à 18h**
→ **Sur inscription : lerucher13@gmail.com**
→ **Le Rucher 13, 65 route des Tronquats 33480 Sainte-Hélène**
→ **www.gironde-tourisme.com/degustation/le-rucher-13/**

Landes (40)

UNE JOURNÉE GOURMANDE À LA MAISON DES MAYA

Saugnac-et-Muret

La Maison des Maya proposera une journée de découverte de son exploitation apicole. Deux visites commentées permettront de découvrir le métier d'apiculteur, la miellerie et les produits de la ruche. Dégustations, animations pour les enfants et visite libre compléteront le programme (activités et repas payants selon les formules proposées). Un repas mettant à l'honneur le miel et les produits locaux sera également proposé sous chapiteau.

→ **Dimanche 4 octobre de 9h à 16h**
→ **Sur inscription : 06 14 73 27 41**
→ **La Maison des Maya, 8 chemin de Cristaou 40410 Saugnac-et-Muret**
→ **la-maison-des-maya.com**

Pyrénées-Atlantiques (64)

LES RUCHERS DE LAINE AUX HISTORIQUES DE BIDACHE

Bidache

À l'occasion des Historiques de Bidache, Stanislas Laîné, apiculteur des Ruchers de Laine, partagera sa passion des abeilles et de l'apiculture. Les visiteurs découvriront son métier, les produits de la ruche et le rôle essentiel des pollinisateurs dans la biodiversité, avant de déguster les miels de son exploitation. Cette rencontre permettra d'explorer le savoir-faire apicole dans un cadre où patrimoine, histoire et traditions se rencontrent.

→ Samedi 3 et dimanche 4 octobre de 10h à 18h
→ Château de Gramont 64520 Bidache

JOURNÉE PORTES OUVERTES CHEZ FAMILLE MICHAUD APICULTEURS

Gan

Famille Michaud Apiculteurs ouvrira ses portes au public pour faire découvrir son métier et les secrets du miel. Après une présentation de l'entreprise familiale, les visiteurs découvriront le laboratoire, où chaque miel est analysé, mais aussi les fleurs qui sont butinées par les abeilles et l'origine des nectars. La visite se poursuivra au cœur de la mise en pot avant de se terminer par une dégustation de différents miels.

→ Samedi 3 octobre de 9h à 17h
→ Sur inscription : ici
→ Famille Michaud Apiculteurs, 9 chemin de Berdoulou 64290 Gan
→ famillemichaud.com

© Miellerie des Combes

Deux-Sèvres (79)

UNE JOURNÉE AVEC LES APICULTEURS LOCAUX

Saint-Léger-de-la-Martinière

Les apiculteurs partenaires du Super U de Saint-Léger-de-la-Martinière seront présents dans le magasin pour journée de recontre avec les consommateurs. Ils échangeront avec les visiteurs autour de leur métier, de leurs ruches et de la production de miel. L'occasion de poser ses questions et de découvrir celles et ceux qui font vivre l'apiculture locale.

→ Vendredi 9 octobre de 9h à 12h et de 14h à 18h
→ Super U Saint-Léger-de-la-Martinière, 40 avenue Clément Pineau 79500 Melle
→ www.coursesu.com/drive-superu-grenadesurgaronne

Vienne (86)

PETIT-DÉJEUNER BIEN-ÊTRE

Civray

À l'occasion d'un petit-déjeuner gourmand, la Miellerie des Combes invitera les visiteurs à découvrir les bienfaits des trésors de la ruche. Au fil de dégustations commentées, chacun pourra explorer les saveurs du miel, du pollen ou encore de la gelée royale, tout en échangeant avec les producteurs sur leurs propriétés et leurs usages au quotidien. Des conseils pratiques et des fiches recettes permettront de prolonger l'expérience et d'intégrer plus facilement les produits de la ruche dans l'alimentation.

→ Samedi 10 octobre de 9h à 12h
→ L'Asnoisien Miellerie des Combes, 11 rue de la Pierre du Theil 86400 Civray
→ www.facebook.com/Mielleriedescombescivray

Haute-Vienne (87)

À LA DÉCOUVERTE D'UNE MIELLERIE BIO EN LIMOUSIN

Flavignac

Bruno Labidoire accueillera les visiteurs dans sa miellerie pour leur faire découvrir la vie des abeilles et son métier d'apiculteur en agriculture biologique. La visite sera l'occasion d'échanger sur son activité et de déguster différents produits de la ruche : miel, nougat, bonbons et pain d'épices. Si les conditions le permettent, une ruche pourra également être ouverte (des voiles de protection seront fournis ; des manches longues seront recommandées).

→ Dimanche 11 octobre de 9h30 à 17h
→ Renseignements : 07 68 79 15 17, bruno-labidoire@orange.fr
→ Miellerie Paysages de Miels en Limousin, 1 Puyrenon 87230 Flavignac
→ www.mieldulimousin-brunolabidoire.fr

À LA DÉCOUVERTE DES ABEILLES AU PARC ZOO DU REYNOU

Le Vigen

Le rucher du Parc Zoo du Reynou ouvre ses portes pour faire découvrir la vie des abeilles et le métier d'apiculteur. Au programme : échanges autour de l'apiculture, dégustation de produits de la ruche (miels, nougats, pains d'épices et bonbons) et visite d'une ruche si la météo le permet. Plusieurs rendez-vous seront proposés au cours de la journée.

→ Dimanche 4 octobre de 10h à 18h
→ Participation : 5 €/groupe familial, gratuit pour les enfants
→ Sur inscription : ici ou 05 55 00 40 00
→ Parc Zoo du Reynou, 1 domaine du Reynou 87110 Le Vigen
→ visite.parczooreynou.com

© Bruno Labidoire

ANIMATION LUDIQUE AUTOUR DE LA RUCHE

Saint-Yrieix-la-Perche

L'association TCalpp proposera une animation familiale pour découvrir les secrets de la ruche et le monde des abeilles. Un jeu intergénérationnel permettra de comprendre l'organisation de la colonie avant une immersion au plus près des ruches, en tenue d'apiculteur, pour observer les cadres, le miel, le pollen, le nectar et les différentes castes d'abeilles. Une dégustation de miels du pays d'Arédien et d'autres produits de la ruche viendra compléter cette découverte. Une belle occasion de découvrir la diversité des produits de la ruche et le savoir-faire apicole.

→ Mercredi 7 et samedi 10 octobre de 14h à 17h
→ Prix libre
→ Sur inscription : 06 81 19 26 56 ou ici
→ TCalpp, 91 route de Montluc 87500 Saint-Yrieix-la-Perche
→ www.facebook.com/T.Calpp

OCCITANIE

Ariège (09)

LE MÉTIER D'APICULTEUR RACONTÉ AU SUPER U DE MIREPOIX

Mirepoix

Les visiteurs du Super U de Mirepoix pourront rencontrer des apiculteurs partenaires du magasin. Ils partageront leur quotidien et leur savoir-faire et répondront aux questions sur les abeilles, les ruches et la production de miel. Un temps d'échange pour découvrir concrètement le métier et mieux connaître les producteurs locaux.

→ Samedi 10 octobre de 9h à 12h
→ Super U Mirepoix,
avenue Charles de Gaulle 09500 Mirepoix
→ www.coursesu.com

Aude (11)

LES APICULTEURS S'INVITENT AU U EXPRESS DE MONTREDON-DES-CORBIÈRES

Montredon-des-Corbières

Les visiteurs pourront profiter de leurs courses pour faire une halte auprès des apiculteurs partenaires du U Express de Montredon-des-Corbières. Ils seront présents toute la journée pour faire découvrir leur métier, parler de leurs abeilles et de leur production et répondre aux questions du public.

→ Vendredi 2 octobre de 9h à 19h
→ U Express Montredon-des-Corbières,
rue du Pont Rouge
11100 Montredon-des-Corbières
→ www.coursesu.com

© Marie Séguret

Aveyron (12)

UN RUCHER HAUT EN COULEUR À DÉCOUVRIR

Salles-la-Source

Marie Séguret ouvre les portes de son rucher de loisir pour partager sa passion pour les abeilles et faire découvrir son activité d'apicultrice. Docteure en biochimie, elle est également technicienne sanitaire apicole et s'intéresse particulièrement à la santé des abeilles. Elle assurera des visites commentées (sur inscription) pour expliquer la vie de la ruche, le travail de l'apiculteur et les soins nécessaires au maintien de colonies en bonne santé. Les curieux peuvent aussi juste venir découvrir ses ruches peintes à la main, chacune décorée sur un thème différent, et de déguster deux de ses miels : toutes fleurs de causse et châtaignier.

→ Les samedis 3 et 10 et les dimanches 4 et 11 octobre de 14h à 17h
→ Visite commentée sur inscription : 07 82 27 83 30
→ Rucher Cassagnettes, Cassagnettes 12330 Salles-la-Source

Gard (30)

LES RUCHERS DE LA COSTE À LA FÊTE DE LA SOUPE ET DE LA CHÂTAIGNE

Anduze

À l'occasion de la Fête de la soupe et de la châtaigne, qui rassemblera plusieurs producteurs régionaux, les Ruchers de la Coste proposeront une dégustation de leurs miels. L'occasion pour chacun d'échanger autour de l'univers des abeilles. Le public pourra également profiter de produits locaux et des différentes animations organisées dans le centre-ville.

→ Dimanche 4 octobre de 10h à 18h
→ Fête de la soupe et de la châtaigne
30140 Anduze
→ mairie-anduze.fr

À LA DÉCOUVERTE DES ABEILLES EN FAMILLE

Gailhan

Nectars du Soleil proposera une semaine d'animations pour petits et grands afin de faire découvrir le fascinant monde des abeilles. Une exposition permettra de mieux comprendre le métier d'apiculteur, le fonctionnement d'une ruche et le rôle essentiel des abeilles dans la nature. Les plus jeunes pourront participer à des ateliers de dessins ou encore à un jeu de piste ludique pour explorer l'univers de la ruche. Les visiteurs auront également l'occasion de déguster les produits de l'exploitation : miels, bonbons, pains d'épices et nougats.

→ Du vendredi 2 au vendredi 9 octobre de 9h à 12h puis de 14h à 17h30
→ Sur inscription : nectarsdusoleil@gmail.com
→ Nectars du Soleil,
chemin de la Tuilerie 30260 Gailhan
→ www.nectars-du-soleil.com

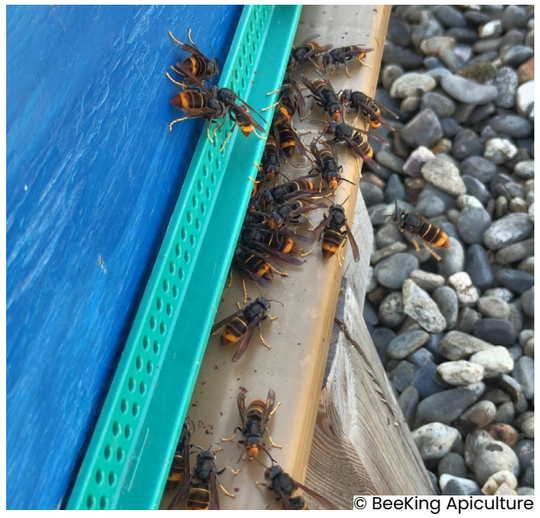
Haute-Garonne (31)

CONCOURS DES MIELS D'OCCITANIE : LES MEILLEURS MIELS RÉGIONAUX À L'HONNEUR

Auzeville-Tolosane

Le Concours des Miels d'Occitanie réunira apiculteurs, apicultrices et professionnels de la filière pour distinguer les miels qui se démarquent par leurs qualités organoleptiques, leur typicité et leur excellence. Ils seront évalués à l'aveugle par un jury composé de professionnels de la filière et de dégustateurs formés, selon une méthodologie destinée à garantir une appréciation objective et impartiale. Les meilleurs miels pourront se voir attribuer une médaille d'or, d'argent ou de bronze. L'occasion de découvrir la richesse des miels régionaux, de leurs origines florales et du travail des apiculteurs. Les distinctions de ce concours organisé par le Groupement Qualité des Miels d'Occitanie constituent un repère de qualité pour les consommateurs.

→ Jeudi 8 octobre de 9h à 14h
→ Sur inscription obligatoire :
anne-laure.guirao@adaoccitanie.org
→ Maison de l'Alimentation et
de la Coopération, 2 avenue Daniel
Brisebois 31320 Auzeville-Tolosane


© BeeKing Apiculture

À LA DÉCOUVERTE DES ABEILLES ET DE L'APICULTURE

Deyme

Beeking Apiculture proposera une journée de découverte de l'apiculture et de ses savoir-faire. La visite de la miellerie permettra de mieux comprendre le cycle de vie de l'abeille, les trésors de la ruche et le matériel utilisé par le professionnel, jusqu'à à l'extraction. Les visiteurs pourront observer les abeilles en activité, échanger avec le producteur et participer à une dégustation des produits de l'exploitation.

→ Samedi 3 octobre de 9h à 18h
→ Miellerie Beeking Apiculture,
48 rue Morhange 31450 Deyme
→ bking.fr

DU RUCHER AU POT DE MIEL : RENCONTRE AVEC UN APICULTEUR

Grenade-sur-Garonne

Derrière chaque miel, il y a le travail d'un apiculteur et de ses abeilles. Le Super U de Grenade-sur-Garonne accueillera un apiculteur partenaire dans son magasin. Il partagera son expérience avec les visiteurs et répondra à leurs questions sur les ruches, les abeilles, la récolte du miel ou encore son métier.

→ Samedi 10 octobre de 10h à 12h
→ Super U Grenade-sur-Garonne,
avenue du Président Kennedy
31330 Grenade-sur-Garonne
→ www.coursesu.com

Hérault (34)

LA MIELLERIE DES BORIES AU MARCHÉ DE LATTES

Lattes

Samuel Brun, apiculteur et fondateur de la Miellerie des Bories, présentera son savoir-faire et une large gamme de miels produits dans les Cévennes à l'occasion du marché de Lattes. Huit variétés seront proposées à la dégustation et à la vente : acacia, printemps, bruyère blanche, sapin, châtaignier, arbousier, framboisier et montagne. Les visiteurs pourront échanger avec le producteur sur son métier, découvrir les spécificités de chaque miel selon leur origine florale et apprécier toute la richesse des saveurs de la ruche.

→ **Dimanche 11 octobre de 8h à 13h**
→ **Marché de Lattes 34970 Lattes**

© GAEC Miellerie des Escales

Lozère (48)

À LA RENCONTRE DES APICULTEURS LOCAUX À L'HYPER U DE MENDE

Mende

L'Hyper U de Mende accueillera des apiculteurs partenaires du magasin. Une occasion d'échanger directement avec eux, de découvrir leur métier et d'en apprendre davantage sur leur travail auprès des abeilles et la production de miel.

→ **Vendredi 9 octobre de 9h à 12h**
→ **Hyper U Mende, avenue de Ramilles 48000 Mende**
→ **www.coursesu.com**

Hautes-Pyrénées (65)

À LA RENCONTRE DES APICULTEURS

Villelongue

Le GAEC Miellerie des Escales ouvrira ses portes pour faire découvrir le quotidien de ses apiculteurs et le fonctionnement de son exploitation. Les visiteurs pourront observer le travail mené auprès des ruches, mieux comprendre les différentes étapes de la production du miel et échanger avec les producteurs sur leur métier, leurs pratiques et le rôle essentiel des abeilles. Cette visite conviviale, organisée dans le cadre du réseau Bienvenue à la ferme, permettra de plonger au cœur de l'univers apicole.

→ **Vendredi 9 octobre de 14h à 18h**
→ **GAEC Miellerie des Escales, 39 rue de Couscouillet 65260 Villelongue**
→ **www.facebook.com/gaecmielleriedesescales**

Tarn-et-Garonne (82)

UN AVANT-GOÛT DE LA FÊTE DU MIEL À AUVILLAR

Auvillar

Une semaine avant la Fête du miel d'Auvillar, petits et grands pourront participer à un atelier gratuit de fabrication de bombes à graines. Une façon ludique de découvrir comment favoriser les ressources florales utiles aux abeilles et autres pollinisateurs.

→ **Samedi 10 de 14h à 16h et dimanche 11 octobre de 11h à 12h**
→ **Maison Necty 6 rue du Palais 82340 Auvillar**

PAYS DE LA LOIRE

Loire-Atlantique (44)

DÉCOUVERTE DE L'UNIVERS DES ABEILLES ET DE LA DÉGUSTATION DU MIEL

Cordemais

Les Butineuses de la Salmonais proposeront plusieurs journées d'immersion consacrées au monde des abeilles. Les participants découvriront l'organisation de la colonie, le fonctionnement de la ruche et les principales étapes de la production du miel. Selon les dates, ils assisteront également à l'ouverture des ruches et découvriront les pratiques d'élevage mises en œuvre sur l'exploitation. Une dégustation de miels et de Caramiel viendra conclure cette découverte.

→ **Vendredi 2, dimanche 4, lundi 5, mardi 6, puis jeudi 8, vendredi 9 et dimanche 11 octobre de 10h30 à 17h**
→ **Accueil collation payant : 15 €/personne**
→ **Sur inscription : 06 12 12 98 54**
→ **Cobee Les Butineuses de la Salmonais, 7 La Salmonais 44360 Cordemais**
→ **www.facebook.com/Abeilles-Cobee**

DÉCOUVERTE À LA FERME DES PRODUITS DE LA RUCHE

Couffé

La ferme la Gazi conviera les gourmands pour une dégustation de ses productions apicoles lors d'un temps d'échange consacré au métier d'apiculteur. Les visiteurs découvriront le miel, le pollen, la propolis, l'hydromel et d'autres produits de la ruche tout en échangeant avec le producteur sur son activité et ses méthodes de production.

→ **Mercredi 7 octobre de 17h à 19h**
→ **Sur inscription : ici**
→ **Ferme la Gazi, La Gazillardière 44521 Couffé**

Maine-et-Loire (49)

SEPT MIELS À DÉGUSTER POUR DÉCOUVRIR LA DIVERSITÉ DES RUCHERS

Loire-Authion

À l'épicerie A2 Pas d'Elo, les visiteurs pourront découvrir et déguster sept miels

© Cobee Les Butineuses de la Salmonais

différents issus des ruchers de Miel d'Anjou. Une occasion d'explorer la diversité des saveurs du miel et d'échanger autour des produits de la ruche. La dégustation sera également complétée par des gourmandises à base de miel, dont deux variétés de nougat.

→ **Samedi 10 octobre de 9h à 13h**
→ **Épicerie A2 Pas d'Elo, 47 Grand Rue 49800 Loire-Authion**
→ **www.mieldanjou.fr**

Mayenne (53)

PORTES OUVERTES À LA MIELLERIE DE L'ABEILLE COOL

Château-Gontier-sur-Mayenne

Il sera possible de découvrir le monde des abeilles en se rendant à L'Abeille Cool. Les visiteurs parcourront la miellerie et le laboratoire d'extraction, observeront une ruche pédagogique et échangeront avec l'apiculteur sur la vie de la colonie et son métier. Chaque visite se terminera par une dégustation des miels produits sur l'exploitation.

→ **Samedi 3 et 10, dimanche 4 et 11 de 9h à 12h et de 14h à 17h ainsi que mercredi 7 octobre de 14h à 17h (journée dédiée aux enfants)**
→ **Sur inscription : 06 81 21 89 81**
→ **L'Abeille Cool, Le Petit Moulin Azé 53200 Château-Gontier-sur-Mayenne**
→ **www.facebook.com/LabeillecooldeMayenne**

Sarthe (72)

MIELS ET PRODUITS DE LA RUCHE AU MARCHÉ À PORTÉE DE PANIER

Le Grand-Lucé

Le marché de producteurs et artisans À Portée de Panier consacre une matinée aux produits de la ruche. Les Miels Rêve d'Abeilles proposeront une dégustation, tandis que des recettes associant miel et produits du marché permettront d'en découvrir différents usages. Un espace photo permettra de se glisser dans la peau d'un apiculteur et un panier garni de produits de la ruche sera à remporter.

→ **Samedi 10 octobre de 9h à 12h30**
→ **À Portée de Panier, 3 rue de la Prairie 72150 Le Grand-Lucé**

Vendée (85)

FÊTE DU MIEL ET PORTES OUVERTES CHEZ API-LESCURE

Château-Guibert

Api-Lescure ouvrira les portes de sa miellerie pour une journée festive autour des abeilles et des produits de la ruche. Au programme : visite de la miellerie, démonstration de l'extraction du miel, découverte du pollen et de la propolis, ainsi qu'une animation pour les enfants autour de la décoration d'une ruche. Un concert gratuit débutera à 15h. Rafraichissements et restauration seront proposés sur place.

→ **Dimanche 4 octobre de 10h à 19h**
→ **ApiLescure, 1 Les Jaunières 85320 Château-Guibert**
→ **www.facebook.com/Api-Lescure**

© Api-Lescure

PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

Alpes-de-Haute-Provence (04)

DÉGUSTATION DE MIELS ET PRODUITS DE LA RUCHE

Reillanne

Le Jas des Abeilles proposera une dégustation de différents produits de la ruche. Les visiteurs pourront découvrir et goûter les miels de l'exploitation, mais aussi du pollen et de la propolis.

→ **Vendredi 9, samedi 10 et dimanche 11 octobre de 11h à 12h30**
→ **GAEC Le Jas des Abeilles, 1010 chemin de la Bulssière 04110 Reillanne**
→ **www.lejasdesabeilles.fr**

Hautes-Alpes (05)

VISITE DE MIELLERIE ET DÉCOUVERTE DU MÉTIER D'APICULTEUR

Puy-Saint-Eusèbe

L'exploitation Pas de Côté proposera des visites de sa miellerie pour faire découvrir le métier d'apiculteur et les différentes étapes de l'extraction du miel. Les participants découvriront la vie de la colonie, les outils utilisés sur l'exploitation et pourront échanger avec les producteurs autour de leur savoir-faire. Selon les conditions, une visite du rucher viendra compléter cette immersion. Les groupes limités à six personnes favoriseront des échanges privilégiés.

→ **Samedi 3 et dimanche 4 de 14h à 18h, mercredi 7, samedi 10 et dimanche 11 octobre de 14h à 17h**
→ **Sur réservation : 06 20 48 19 12 et ici**
→ **Pas de Côté, 215 rue de la Baume 05200 Puy-Saint-Eusèbe**
→ **www.pasdecote.net**

Alpes-Maritimes (06)

LES TRÉSORS DE LA RUCHE À DÉCOUVRIR CHEZ FAMILLE MARY À MENTON

Menton

Miel, gelée royale, pollen, propolis… La boutique Famille Mary de Menton invite à découvrir la diversité des produits issus de la ruche et le savoir-faire apicole développé par l'entreprise familiale depuis 1921.

© Le Jas des Abeilles

→ **Du vendredi 2 au samedi 3 et du mardi 6 au samedi 10 octobre de 10h à 13h et de 14h à 19h**
→ **Boutique Famille Mary Menton, 10 rue Saint-Michel 06500 Menton**
→ **www.famillemary.fr**

DES APICULTEURS À LA RENCONTRE DU PUBLIC AU SUPER U DE PLASCASSIER

Plascassier

Le Super U de Plascassier accueillera des apiculteurs partenaires du magasin pour une journée de rencontre avec le public. L'occasion d'échanger autour de leur métier, de leur savoir-faire et de la production locale de miel.

→ **Jeudi 8 octobre de 9h à 16h**
→ **Super U Plascassier, 28 route de Valbonne 06130 Grasse**
→ **www.coursesu.com**

Bouches-du-Rhône (13)

VISITE D'UNE MIELLERIE ET DÉGUSTATION

Châteaurenard

Les Ruchers du Renard accueilleront le public sur leur exploitation pour une découverte de leur activité apicole. La visite permettra de découvrir les lieux et le travail réalisé en miellerie, de la récolte du miel à sa préparation. Les apiculteurs présenteront leur métier et leur savoir-faire et répondront aux questions des visiteurs. La rencontre se terminera par une dégustation de leurs produits.

→ Dimanche 11 octobre de 9h à 19h
→ Sur inscription : 06 37 57 37 03
→ Les Ruchers du Renard,
4379 route de Tarascon
13160 Châteaurenard
→ www.facebook.com/Les-Ruchers-du-Renard

UN ATELIER POUR DÉCOUVRIR LES PRODUITS DE LA RUCHE

Venelles

Le Jas des Abeilles proposera, sur le site de Couleurs paysannes, un atelier consacré à la gelée royale, au pollen frais et à la propolis. Les participants pourront découvrir les spécificités de ces produits de la ruche, leurs modes de production et de récolte, et échanger avec les apiculteurs. Des idées de recettes seront également partagées.

→ Mercredi 7 octobre de 10h30 à 12h
→ Sur inscription : lejasdesabeilles@orange.fr
→ Couleurs Paysannes, 35 avenue de la Grande Bégude 13770 Venelles
→ www.lejasdesabeilles.fr

© Les Ruchers du Renard

Var (83)

LA FÊTE DU MIEL REVIENT AUX ARCS-SUR-ARGENS

Les Arcs-sur-Argens

La 33e Fête du miel réunira apiculteurs professionnels, producteurs locaux et artisans autour des produits de la ruche. Au programme : extraction de miel en direct, dégustations, ruche pédagogique, animations pour les enfants, concours d'enfumoir et échanges avec des professionnels de l'apiculture. Deux concerts gratuits rythmeront également le week-end.

→ Samedi 3 et dimanche 4 octobre de 9h à 18h
→ Place Général de Gaulle
83460 Les Arcs-sur-Argens
→ www.miels-de-provence.com

VISITE SENSORIELLE AU CŒUR DU MONDE DES ABEILLES

Bormes-les-Mimosas

La Butinerie proposera une visite immersive pour découvrir le monde des abeilles et le métier d'apiculteur. Les visiteurs suivront le parcours du miel, de la fleur au pot, observeront une ruche vivante et découvriront le matériel utilisé par les professionnels. Des installations multimédias et les explications des apiculteurs permettront de mieux comprendre le fonctionnement d'une colonie et le quotidien de l'exploitation.

→ Vendredi 2, mardi 6, mercredi 7 de 9h à 18h, jeudi 8 de 15h à 18h puis vendredi 9 et samedi 10 de 9h à 18h
→ Sur inscription : www.labutinerie.biz
→ La Butinerie, 1509 chemin de l'Angueiroun 83230 Bormes-les-Mimosas
→ www.labutinerie.biz

VISITE D'EXPLOITATION ET DÉGUSTATION DE PRODUITS DE LA RUCHE

Entrecasteaux

Pierre et Aurélie accueilleront les visiteurs sur leur exploitation pour faire découvrir leur métier. Ils présenteront leurs méthodes de travail, les principales étapes de la production apicole et les différents produits de la ruche élaborés sur place. Les échanges avec les producteurs se prolongeront autour d'une dégustation mettant en valeur la diversité de leurs spécialités.

→ Samedi 10 octobre de 10h à 18h
→ Sur inscription : 06 20 37 65 95 ou ici
→ Pierre et Aurélie apiculteurs,
83570 Entrecasteaux
→ www.pierreetaurelie.com

Vaucluse (84)

DÉCOUVERTE DE PRODUCTIONS APICOLE

Monteux

Les produits de la ruche seront à l'honneur chez MyBioShop Monteux et Bollène avec Apinae. Les visiteurs pourront déguster différents miels et échanger avec l'apicultrice qui expliquera leur origine, leur mode d'extraction et leurs particularités. Elle présentera également les différents produits issus de la ruche, leurs usages et leurs bienfaits pour l'homme.

→ Vendredi 2 de 9h à 14h (Monteux) et samedi 3 octobre de 9h à 13h (Bollène)
→ Sur inscription : contact@apinae.fr
→ MyBioShop Monteux,
avenue de Beaulieu 84170 Monteux
→ Apinae.fr

FÊTE DU MIEL ET DES ABEILLES

Saint-Didier

Le miel et les abeilles seront à l'honneur à la nougaterie Silvain pour une journée gourmande et pédagogique. Petits et grands pourront observer les abeilles grâce à une ruche vitrée, participer à des contes et assister à une conférence ainsi qu'à une visite du rucher. Un espace salon de thé proposera des pâtisseries au miel. Du miel sera également proposé en vrac : les visiteurs pourront apporter leurs propres pots.

© Pierre et Aurélie apiculteurs

→ Samedi 3 octobre de 10h à 18h30
→ Nougats Silvain, 4 place Neuve
84210 Saint-Didier
→ nougats-silvain.fr

DÉGUSTATION DE MIELS SOUS LES CHÊNES

Uchaux

La Miellerie BEE by BY proposera une matinée consacrée à la découverte des abeilles, du miel et du métier d'apiculteur. Les visiteurs assisteront à une présentation du fonctionnement de la ruche avant d'observer une colonie en activité.
La rencontre se poursuivra par une dégustation commentée de miels du massif d'Uchaux, parmi lesquels des miels de lavande, de fleurs sauvages, de printemps, d'été ou encore de châtaignier d'Ardèche.

→ Dimanches 4 et 11 octobre de 10h45 à 12h30
→ Sur inscription : 06 26 93 88 45 ou ici
→ Miellerie BEE by BY,
777 route de Bollène 84100 Uchaux
→ beebyby.fr

p 57 Organisateur et soutien

P 58 INTERAPI
P 59 RTL

Organisateur

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).

➔ L'Api'Week est une manifestation soutenue par le ministère de l'Agriculture, de l'Agro-alimentaire et de la Souverainete alimentaire, l'Union européenne et FranceAgriMer.

➔ interapi.fr

Soutien

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, de divertissement et ses *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

Agence Façon de penser
Morgane Bonnet
06 85 50 12 32
morgane@facondepenser.com

InterApi
David Falques
01 87 76 05 25
davidfalques@interapi.fr

Soutenu par
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DE L'AGRO-ALIMENTAIRE ET DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE
Liberté
Égalité
Fraternité

FranceAgriMer

Avec le soutien financier du ministère de l'Agriculture, de l'Agro-alimentaire et de la Souveraineté alimentaire, de l'Union européenne et de FranceAgriMer

InterApi

@mieletproduitsdelaruche

RTL

Tous les événements sur

apiweek.fr