

LA SEMAINE DES MÉTIERS ET DES PRODUITS DE LA RUCHE

Api'Week

DU 2 AU 11 OCTOBRE 2026

16 juillet 2026

**COMMUNIQUÉ
PRÉ-PROGRAMME**

MANGEZ DU MIEL, SAVOUREZ LA NATURE !

Soutenu par


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



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



@mieletproduitsdelaruche



Tous les événements sur

apiweek.fr

Api'Week

La filière apicole donne rendez-vous au grand public pour la 6^e édition de l'Api'Week, du 2 au 11 octobre 2026

Pendant dix jours, partout en France, les professionnels de l'apiculture ouvriront leurs portes pour faire découvrir leurs métiers, les produits de la ruche et sensibiliser le public aux enjeux de la filière.

Du 2 au 11 octobre 2026, la filière apicole française invite le grand public à participer à la 6^e édition de l'Api'Week. Pendant dix jours, partout en France, apiculteurs, conditionneurs, distributeurs et organisations partenaires proposeront des centaines d'animations pour partager leur passion, faire découvrir leurs savoir-faire et leurs produits, tout en sensibilisant à l'importance des abeilles pour notre alimentation et la biodiversité.

Après une édition 2025 qui a rassemblé plus de 350 événements sur l'ensemble du territoire, l'Api'Week poursuivra sa mission de valorisation de la filière apicole et de rapprochement entre producteurs et consommateurs.

APPRENDRE À DÉGUSTER LE MIEL ET DÉCOUVRIR LES TRÉSORS DE LA RUCHE

Visites de ruchers et de mielleries, rencontres avec les apiculteurs et découverte des différentes étapes de production seront ainsi proposées aux curieux. Moments chéris des gourmands et des gourmets, la plupart des rendez-vous offriront des dégustations. Une invitation à découvrir toute la diversité des miels, dont les caractéristiques varient selon leur origine botanique et les conditions météorologiques de l'année. De quoi porter un regard nouveau sur ce produit de terroir.

Ces moments de partage permettront également d'explorer les autres trésors de la ruche, tels que la gelée royale, le pollen, la propolis ou encore la cire d'abeille.

ABEILLES, BIODIVERSITÉ ET CLIMAT : LES CLÉS POUR COMPRENDRE L'APICULTURE D'AUJOURD'HUI

L'Api'Week sera également l'occasion de mieux comprendre le rôle essentiel des abeilles dans la pollinisation de nombreuses espèces végétales et, plus largement, dans le fonctionnement des écosystèmes. Les visiteurs découvriront ainsi combien les abeilles sont indispensables à la préservation de la biodiversité et à la production de nombreuses cultures.

Les rencontres avec les apiculteurs permettront également d'aborder le quotidien de leur métier, étroitement lié aux équilibres de la nature. Les conditions météorologiques, la succession des floraisons, influencent tout au long de l'année leur activité, mais aussi le volume et la qualité des récoltes de miel. Comme le vin ou le café, ce produit est le reflet d'un terroir, d'une floraison... et donc également d'une année. Autant d'échanges qui permettront de mieux comprendre les réalités d'une profession au cœur des grands enjeux environnementaux.

DES RENDEZ-VOUS PARTOUT EN FRANCE POUR PETITS ET GRANDS

L'Api'Week proposera à tous une immersion au cœur de l'univers des abeilles à travers de nombreuses animations organisées dans toute la France :

- Visites de ruchers, de mielleries et de sites de conditionnement aux côtés de professionnels passionnés ;
- Découverte du métier d'apiculteur, de ses outils et des différentes étapes de production du miel ;
- Rencontres et échanges avec les apiculteurs et les différents acteurs de la filière apicole
- Dégustations commentées de miels de différentes origines florales ;
- Ateliers pédagogiques et animations autour des abeilles et de la biodiversité ;
- Découverte des produits de la ruche : gelée royale, pollen, propolis et cire d'abeille, mais aussi de gourmandises, boissons, produits cosmétiques et autres spécialités qui valorisent le miel.

Ces rendez-vous conviviaux invitent à découvrir les savoir-faire français, mieux comprendre les métiers de l'apiculture et mesurer la contribution essentielle de la filière apicole à notre alimentation, à la biodiversité et aux enjeux du changement climatique.

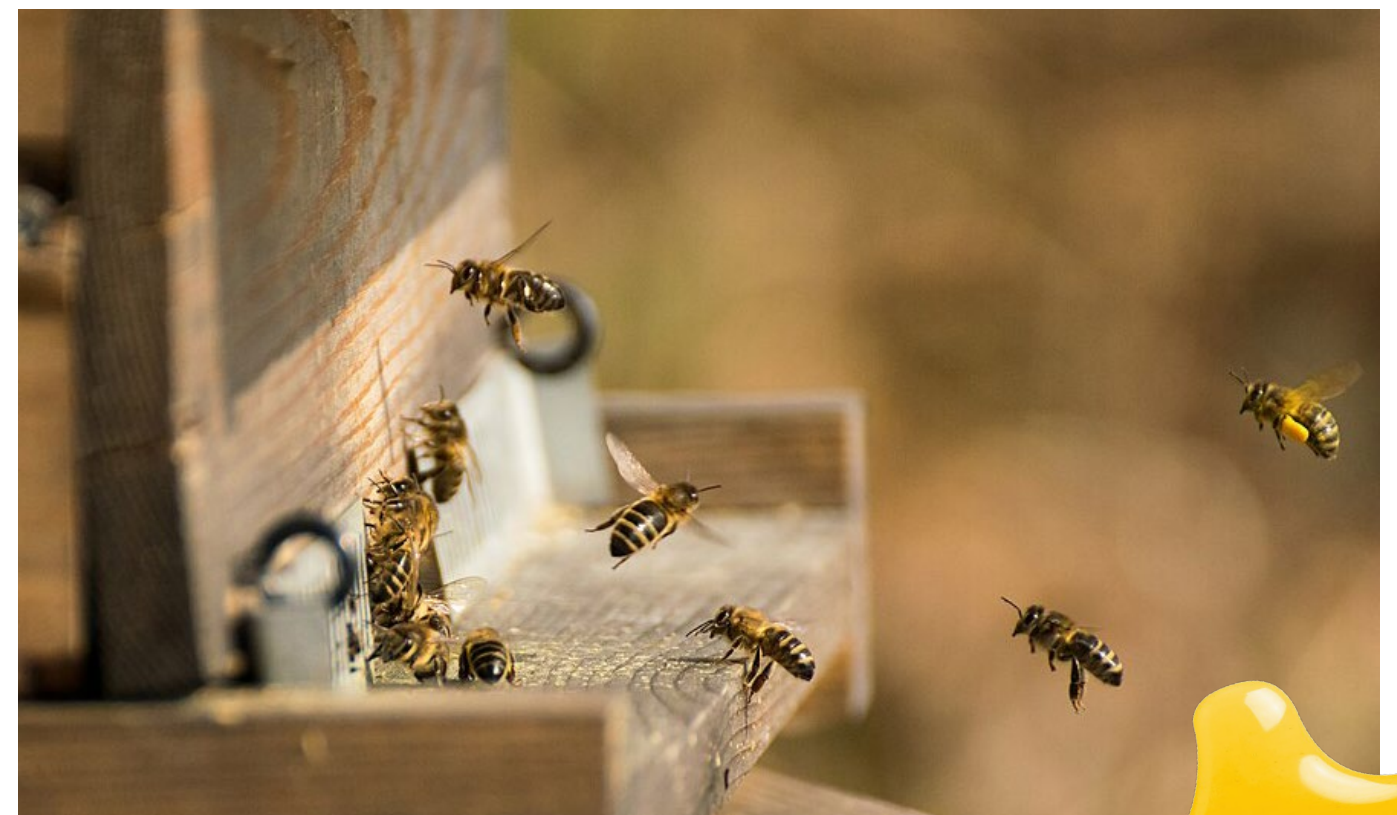
UN PROGRAMME D'ÉVÉNEMENTS QUI S'ENRICHIT PARTOUT EN FRANCE

Comme chaque année, l'Api'Week s'appuie sur la mobilisation des professionnels de la filière apicole, des entreprises de conditionnement, des distributeurs et des organisations partenaires.

Le programme de cette 6^e édition s'enrichira progressivement tout au long de l'été avec de nouveaux événements organisés sur l'ensemble du territoire.

Une sélection de rendez-vous est présentée dans les pages suivantes.

→ Retrouvez le programme sur www.apiweek.fr



Sélection d'événements proposés au sein des territoires partout en France

Auvergne-Rhône-Alpes

DÉCOUVERTE DE L'APICULTURE AU RUCHER DU PILLIER

Châteauneuf, Loire

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



© La ferme Miélique

IMMERSION DANS L'UNIVERS APICOLE À LA FERME MIÉLIQUE

Mornant, Rhône

La ferme Miélique 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 Miélique, 1647 route de Rontalon 69440 Mornant
www.lafermemielifique.fr

FÊTE DE L'ABEILLE DE CHARTREUSE

Les Échelles, Savoie

L'office de tourisme Cœur de Chartreuse organisera la 2^e 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

Bourgogne-Franche-Comté

IMMERSION SENSORIELLE DANS L'UNIVERS DE LA RUCHE

Suilly-la-Tour, Nièvre

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



© Les Ruchers d'Anne-Sophie

Bretagne

VISITE D'EXPLOITATION ET DÉCOUVERTE DU MÉTIER D'APICULTEUR

Cardroc, Ille-et-Vilaine

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, Ille-et-Vilaine

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

CENTRE-VAL DE LOIRE

DÉCOUVERTE DU MÉTIER D'APICULTEUR AU RUCHER DES BROSSES

Aloigny, Cher

Le Rucher des Broses 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 Broses, 10 route de Bourges 18110 Aloigny
www.lerucherdesbrosses.fr

ANIMATION AUTOUR DES ABEILLES ET DÉGUSTATION DE MIELS LOCAUX

Château-Renard, Loiret

À la rencontre des consommateurs dans une grande surface, Les Abeilles des Giers proposeront une animation consacrée



© Les Ruches de Fay

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, Loiret

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.

→ 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

DÉCOUVRIR LA MAISON DES ABEILLES

Olivet, Loiret

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.

→ 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



© GAEC Miellerie du Zyckelin

GRAND EST

TOUT SAVOIR DES MIELS D'ALSACE

Wittersheim, Bas-Rhin

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 complètera 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 l'hegi 67820 Wittersheim
www.apiculture-hatsch.fr

HAUTS-DE-FRANCE

SAVEURS APICOLES DES HAUTS-DE-FRANCE

Hoymille, Nord

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 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, Nord

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 (réservation conseillée pour le repas) ou [ici](#)
- Le Kotje, 169 rue du Général de Gaulle 59123 Zuydcoote kotje.fr

PORTES OUVERTES CHEZ M COMME MIEL

Lamorlaye, Oise

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/mcommemiieldeloise

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

Querrieu, Somme

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



© M comme Miel

DÉCOUVERTE DE LA MIELLERIE DU GÂTINAIS

Boutigny-sur-Essonne, 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 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.mielleriedugatinais.info



© Apiwilly

NOUVELLE-AQUITAINE

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

Le Gué-d'Alleré, Charente-Maritime

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

NORMANDIE

AU PLUS PRÈS DES ABEILLES AU RUCHER D'APIWILLY

Marais-Vernier, Eure

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

ANIMATION LUDIQUE AUTOUR DE LA RUCHE

Saint-Yrieix-la-Perche, Haute-Vienne

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



© Cobee Les Butineuses de la Salmonais

PAYS DE LA LOIRE

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

Cordemais, Loire-Atlantique

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, Loire-Atlantique

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

PORTES OUVERTES À LA MIELLERIE DE L'ABEILLE COOL

Château-Gontier-sur-Mayenne, 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



© L'Abeille Cool

PROVENCE-ALPES- CÔTE D'AZUR

VISITE DE MIELLERIE ET DÉCOUVERTE DU MÉTIER D'APICULTEUR

Puy-Saint-Eusèbe, Hautes-Alpes

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

VISITE SENSORIELLE AU CŒUR DU MONDE DES ABEILLES

Bormes-les-Mimosas, Var

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, Var

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

**DÉGUSTATION DE MIELS
SOUS LES CHÊNES**

Uchaux, Vaucluse

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



© Pierre et Aurélie apiculteurs



CONTACTS

InterApi

David Falques

01 87 76 05 25

davidfalques@interapi.fr

Agence Façon de penser

Morgane Bonnet

06 85 50 12 32

morgane@facondepenser.com

Soutenu par



@mieletproduitsdelaruche



Tous les événements sur

apiweek.fr

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