

LA SEMAINE DES MÉTIERS ET DES PRODUITS DE LA RUCHE

Api'Week

DU 2 AU 11 OCTOBRE 2026

**COMMUNIQUÉ
DE PRESSE**

**LES FRANÇAIS CURIEUX
DE DÉCOUVRIR
TOUTE LA DIVERSITÉ
DES MIELS**

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 2026 : les Français curieux de découvrir toute la diversité des miels

Du 2 au 11 octobre 2026, l'Api'Week revient partout en France pour faire découvrir les métiers de la filière apicole et les produits de la ruche. Cette 6^e édition mettra en particulier à l'honneur la diversité des miels et leur dégustation. Un thème en phase avec les attentes des consommateurs : 70 % des acheteurs de miel déclarent aimer en découvrir de nouveaux et 59 % n'ont encore jamais participé à une dégustation comparative, mais aimeraient tenter l'expérience, selon une nouvelle étude réalisée pour InterApi*.

*Enquête OPSIO réalisée pour InterApi auprès de 1 010 Français âgés de 18 à 75 ans, acheteurs et consommateurs de miel au cours des 12 derniers mois, issus d'un échantillon national représentatif. Enquête en ligne du 20 au 25 août 2026.

LES FRANÇAIS ONT ENVIE DE DÉCOUVRIR DE NOUVEAUX MIELS

Acacia, châtaignier, tilleul, lavande, forêt... Derrière le mot « miel » se cache une grande diversité de goûts, de senteurs, de couleurs et de textures, liée notamment aux fleurs butinées et aux terroirs.

Cette diversité attise la curiosité : **70 % des Français déclarent aimer découvrir de nouveaux miels**, tandis que 16 % aimeraient en tester davantage mais ne savent pas lesquels choisir. Au total, **86 % se montrent ouverts à la découverte**, contre seulement 11 % qui optent toujours pour le même miel.

Le choix proposé en magasin compte également : **86 % trouveraient dommage de ne plus disposer que de deux sortes de miel**, et près de la moitié jugerait cela même « très dommage ». Et lorsqu'on leur demande quel miel ils aimeraient goûter s'ils en avaient l'occasion, **35 % citent « un miel qu'ils ne connaissent pas »**.



LA DÉGUSTATION, UNE PORTE D'ENTRÉE VERS LA DIVERSITÉ

Cette curiosité se traduit aussi par un intérêt marqué pour la dégustation. **59 % des personnes interrogées n'ont encore jamais participé à une dégustation comparative de plusieurs miels, mais aimeraient essayer.**

Lorsqu'ils dégustent un miel, **le goût arrive très largement en tête des critères auxquels les Français prêtent attention (67 %)**. Mais la dégustation permet aussi d'explorer la texture, le parfum, la couleur et les arômes, qui peuvent être floraux, végétaux, boisés ou encore fruités. Une étude du CARI a ainsi recensé près de 130 qualificatifs différents pour décrire les arômes des miels.

L'Api'Week sera donc l'occasion de faire découvrir cette palette sensorielle et d'apprendre à mieux distinguer les caractéristiques propres à chaque miel.

DES CONSOMMATEURS ATTENTIFS À CE QU'ILS ACHÈTENT

La curiosité pour les miels s'accompagne d'une attention particulière aux informations disponibles sur les produits : **92 % des acheteurs déclarent lire l'étiquette présente sur les pots**. 37 % le font systématiquement.

Les miels qu'ils ne connaissent pas encore arrivent en tête des critères suscitant leur intérêt (35 %), devant les miels labellisés (33 %).

Cette attente d'information s'inscrit également dans l'évolution de la réglementation sur l'origine des miels. Depuis juin 2026, pour les assemblages de miels, les pays d'origine doivent être indiqués par ordre pondéral décroissant, avec la part représentée par chaque origine.

DU PETIT-DÉJEUNER À LA CUISINE, LE MIEL S'INVITE PARTOUT

Associé d'abord au **plaisir (42 %)**, devant la **santé (28 %)**, le miel accompagne les Français à différents moments de la journée. Il adoucit les boissons chaudes pour 60 % d'entre eux et trouve naturellement sa place au petit-déjeuner pour 58 %. Pour 51 %, il constitue aussi un véritable moment de gourmandise lorsqu'il est dégusté directement à la cuillère.

Le miel se prête également à de nombreuses utilisations culinaires : **46 % des consommateurs l'utilisent en pâtisserie ou dans les desserts et 36 % dans des plats salés**. Marinades, sauces ou vinaigrettes permettent notamment de jouer sur les contrastes et de mettre en valeur les différences de goût entre les miels.

ET AU-DELÀ DU MIEL, TOUTE LA DIVERSITÉ DE LA RUCHE

L'Api'Week invite également à découvrir les autres produits de la ruche : gelée royale, pollen, propolis et cire illustrent la diversité des productions apicoles et des savoir-faire de la filière.



Des rendez-vous partout en France du 2 au 11 octobre

- Pendant dix jours, apiculteurs, conditionneurs, distributeurs et autres professionnels de la filière proposeront partout en France des événements pour faire découvrir leurs métiers et les produits de la ruche. Visites de ruchers et de mielleries, rencontres, animations et, bien entendu, dégustations permettront à petits et grands de comparer les miels et de mieux comprendre ce qui fait la singularité de chacun.
- Au-delà de la dégustation, l'Api'Week est aussi l'occasion de mieux comprendre **le rôle essentiel des abeilles et les enjeux liés à leur préservation**. Une importance largement reconnue par les Français : **97 % jugent leur rôle dans la nature important et 82 % les considèrent comme indispensables**, tandis que **86 % se disent prêts à changer, ou ont déjà changé, certaines de leurs habitudes pour les aider**.
- Avec l'Api'Week 2026, InterApi invite ainsi les Français à **goûter, comparer et se laisser surprendre par la diversité des miels et des produits de la ruche**, tout en découvrant les métiers, les savoir-faire et les enjeux de la filière apicole.
- Le programme des rendez-vous s'enrichit en continu. Il est accessible sur : www.apweek.fr



CONTACTS

Agence Façon de penser

Marianne Roumégoux

06 61 54 71 89

marianne@facondepenser.com

InterApi

David Falques

01 87 76 05 25

davidfalques@interapi.fr

Soutenu par



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](https://www.mieletproduitsdelaruche.com)



Tous les événements sur

apiweek.fr