

LA SEMAINE DES MÉTIERS ET DES PRODUITS DE LA RUCHE

Api'Week

DU 2 AU 11 OCTOBRE 2026

**COMMUNIQUÉ
HAUTS-DE-FRANCE**



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

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 6^e 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 6^e édition continuera de s'enrichir jusqu'à l'événement avec de nouveaux rendez-vous partout en France.

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.

L'Api'Week revient dans votre région : (re)découvrez la diversité des miels et des produits de la ruche

Des miels pour tous les goûts !

Comme le vin ou le fromage, les miels ont leurs terroirs et leurs profils aromatiques. Selon leur origine florale, ils peuvent révéler des notes très différentes et plus ou moins intenses. Une étude du CARI (Centre Apicole de Recherche et d'Information) a ainsi défini près de 130 qualificatifs pour décrire leurs arômes !

L'Api'Week sera l'occasion pour les curieux de s'initier à leur dégustation et de comparer les caractéristiques des différents miels. Mais la ruche ne produit pas que du miel. Gelée royale, pollen, propolis ou cire témoignent eux aussi de l'étendue des savoir-faire de la filière apicole française.

UNE FILIÈRE ANCRÉE DANS LES TERRITOIRES

Au-delà de leurs productions, les acteurs de l'apiculture jouent un rôle clé dans nos territoires. Les abeilles participent à la reproduction de nombreuses plantes sauvages et cultures et contribuent ainsi à la biodiversité comme à notre alimentation.



Plus de vingt événements sont déjà programmés dans les Hauts-de-France.

- Découvrez ci-dessous notre sélection près de chez vous !
- Le programme des rendez-vous s'enrichit en continu. Il est accessible sur : www.apiweek.fr





**ÉLÉMENTS DE PROGRAMME
DU 2 AU 11 OCTOBRE 2026**

Les rendez-vous proposés dans les 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



L'abeille du Mont

SAVEURS APICOLES DES HAUTS-DE-FRANCE

Hoyville

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 rythmeront cette journée.

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

DÉCOUVRIR LA VIE DES ABEILLES ET LE FONCTIONNEMENT DE LA RUCHE

Jeumont

Une exposition proposée chez l'apiculteur Jean-Pierre Farineau permettra de mieux connaître la vie des abeilles et le fonctionnement d'une ruche. Pendant environ une heure, les visiteurs pourront également observer un nid de frelons et en apprendre davantage sur cet insecte et son impact sur les colonies d'abeilles. Des créneaux adaptés seront proposés aux groupes scolaires.

- Mardi 6 et jeudi 8 octobre, de 10h à 12h et de 14h à 17h
- Sur inscription : 06 72 11 24 35
- 63 rue de Presson 59460 Jeumont
- desinsectiseur-apiculteur-farineau.myportfolio.com

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

À LA DÉCOUVERTE DES PRODUITS DE LA RUCHE

Lille

Le public sera convié à découvrir les différents produits issus de la ruche, dans la boutique Famille Mary de Lille. Miel, gelée royale, pollen ou encore propolis seront ainsi présentés. L'occasion d'en apprendre davantage sur le savoir-faire apicole mais aussi sur cette entreprise familiale fondée en Anjou en 1921.

- Du 2 au 10 octobre aux horaires d'ouverture de la boutique
- Boutique Famille Mary, 36 rue Lepelletier 59800 Lille
- www.famillemary.fr

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



© GAEC Miellerie du Zyckelin

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](http://ici.kotje.fr)
- Le Kotje, 169 rue du Général de Gaulle 59123 Zuydcoote
- kotje.fr

OISE (60)

PORTES OUVERTES À LA FERME : DE L'ABEILLE AU FRUIT

Campigneulles-les-Grandes

La ferme De l'abeille au fruit ouvrira ses portes pour faire découvrir ses différentes productions. Deux visites permettront de parcourir la plantation de framboises, le verger et la miellerie, avec une dégustation des produits de la ferme. Un marché réunira également des producteurs locaux et une restauration sera proposée sur place. Visites à 11h et 15h.

- Samedi 10 octobre de 10h à 17 h30
- Inscription : 06 26 49 28 23, 06 07 64 11 99, delabeilleaufruit@gmail.com
- De l'abeille au fruit, 9 bis chemin de Wailly 62170 Campigneulles-les-Grandes
- www.facebook.com/Delabeilleaufruit

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 complètera 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

DÉGUSTATION DE MIELS ET DÉCOUVERTE DU SAVOIR-FAIRE APICOLE

Dury

Un représentant de Famille Michaud fera découvrir au public la richesse et la diversité des miels à travers une dégustation. Ce rendez-vous permettra également d'en apprendre davantage sur le savoir-faire



© L'Abeille butine, l'Homme tartine

apicole et sur les actions menées en faveur de la préservation des abeilles et de la biodiversité.

→ Samedi 10 octobre de 10h à 18h
→ Auchan Dury, RN 1 route de Paris
80480 Dury
→ famillemichaud.com

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

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