

Fête du miel

**Entrée libre
et gratuite**

SAMEDI 22 NOVEMBRE

2025

CITÉ INTERNATIONALE DE LA GASTRONOMIE ET DU VIN
12 PARVIS DE L'UNESCO
21000 DIJON



Découvrir

Avec le soutien financier



RÉGION
BOURGOGNE
FRANCHE
COMTE



FÊTE DU MIEL 2025

Sommaire

Présentation

- Horaires d'ouverture
- Lieu
- Plan

Concours régional

- Concours des miels
- Concours pains d'épices, hydromels, nougats

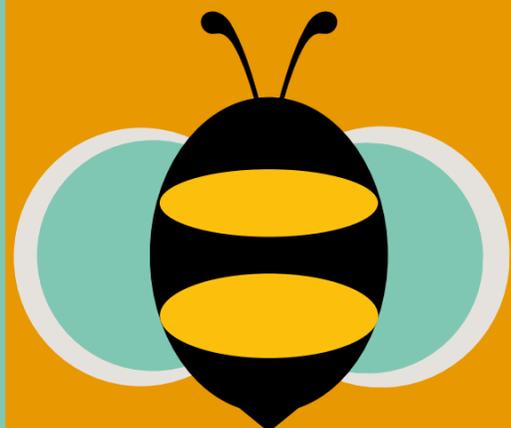
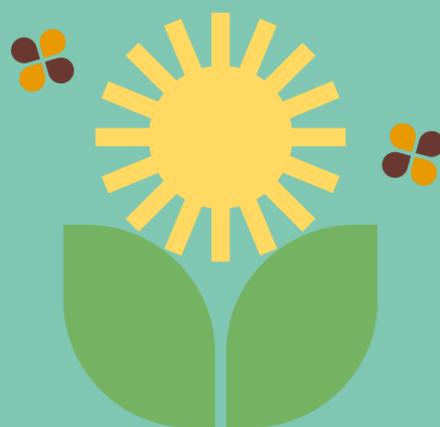
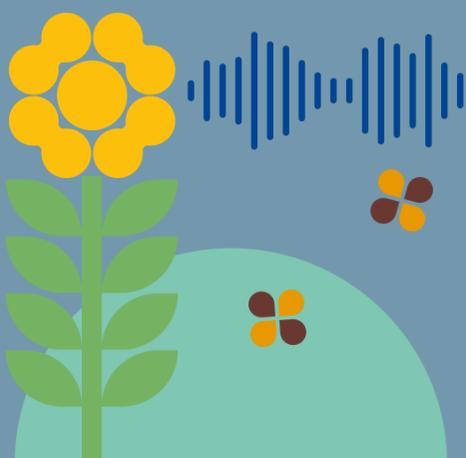
Stands et animation

- Stands partenaires
- Ventes de produits de la ruche
- Animations
- Ateliers

Conférences

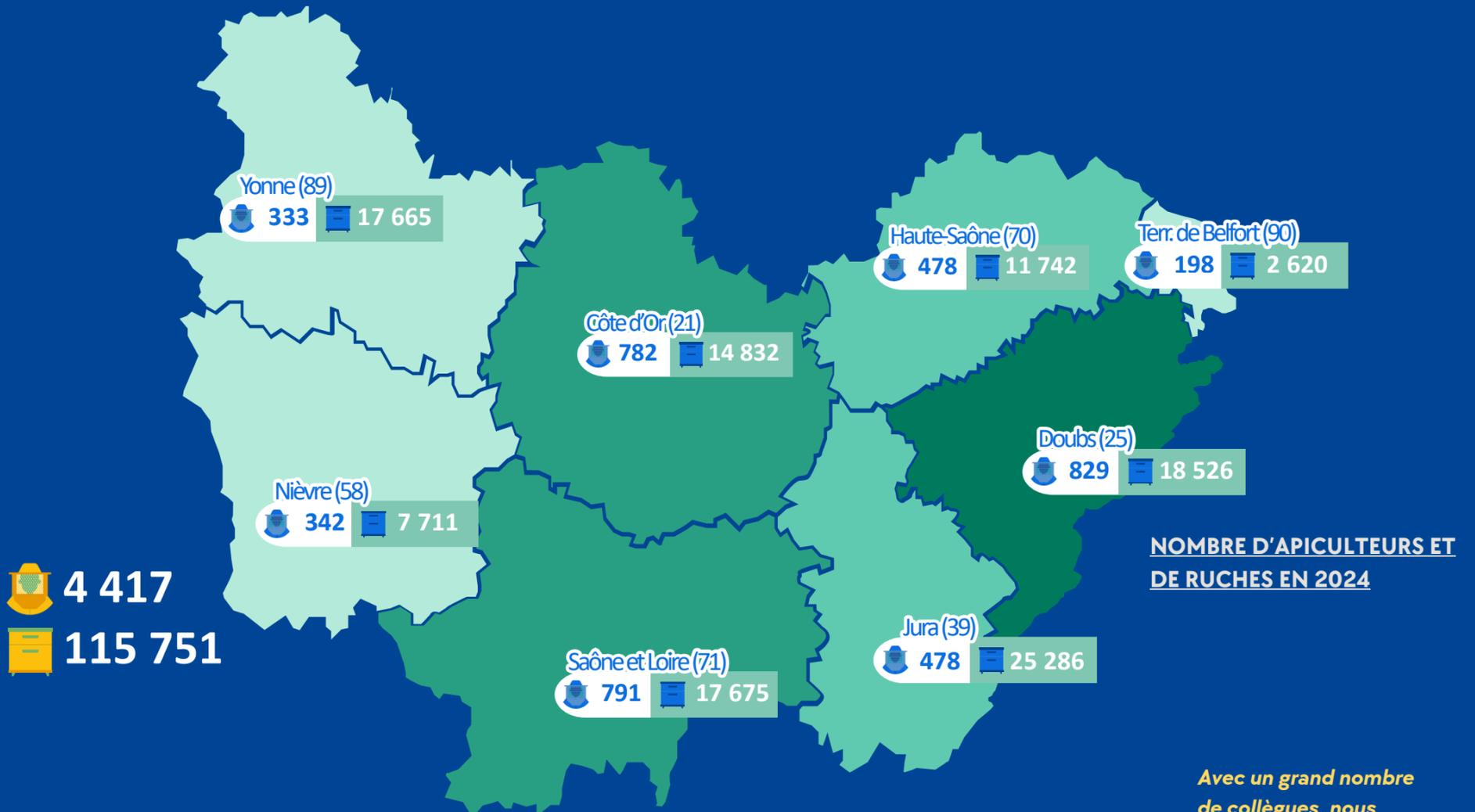
- Programme

Restauration



PRÉSENTATION DE LA FÊTE DU MIEL

La Bourgogne-Franche-Comté offre un paysage diversifié pour l'abeille domestique, permettant aux apiculteurs de produire des miels diversifiés.



NOMBRE D'APICULTEURS ET DE RUCHES EN 2024

PLUS DE 4400 APICULTEURS

La région compte plus de 4000 apiculteurs possédant **115 000 colonies**. Parmi eux, 137 sont considérés comme des professionnels (Plus de 200 ruches). La grande majorité des apiculteurs sont considérés comme non professionnels, car aynat moins de 50 colonies (4026 apiculteurs en 2024).

UNE PRODUCTION AVEC BEAUCOUP DE VARIATION

La Région se place en 5^e position en terme de nombre d'apiculteurs. Concernant la production de miel, celle-ci est très variée d'une année sur l'autre. En 2023, la BFC était la 5^e région productrice de miel et en 2024 seulement la 7^e.

DES MIELS VARIÉS

La Bourgogne-Franche-Comté permet aux apiculteurs d'offrir des ressources diversifiées, aux abeilles tout au long de l'année. Les miels produits sont variés : châtaignier, forêt, acacia, sapin, montagne, tournesol.

SIGNES DE QUALITÉ

La région ne dispose pas d'AOP ou IGP pour les miels, cependant il existe la marque de parcs régionaux naturels et la marque garantie Un Api Ami, permettant d'être assuré que le miel est produit en Bourgogne-Franche-Comté.

Avec un grand nombre de collègues, nous sommes fières de travailler dur pour proposer aux consommateurs des miels de qualité.

David Dordor,
apiculteur dans le Jura

45 000 TONNES DE MIELS SONT CONSOMMÉES EN FRANCE

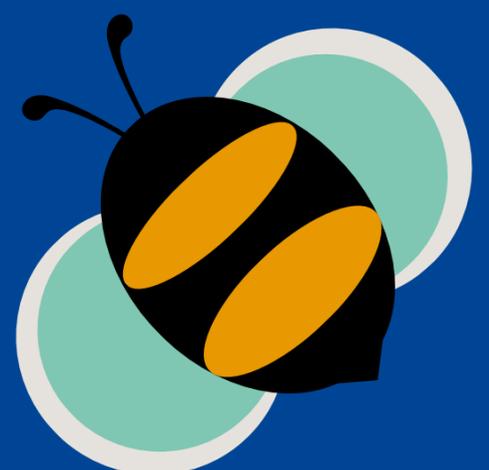
La France importe près de 33 000 tonnes, majoritairement de l'Union Européenne (51% des importations).

POURQUOI ORGANISER UNE FÊTE DU MIEL ?

La fête du miel est l'occasion de faire découvrir le métier d'apiculteur et les produits de la ruche au plus grand nombre au travers de conférences, animations et ateliers.

De communiquer sur la filière apicole en région.

De valoriser les miels de notre région et le travail des producteurs via le concours régional des miels et autres produits (pains d'épices, hydromel et nougats).





CITÉ DE LA GASTRONOMIE | DIJON

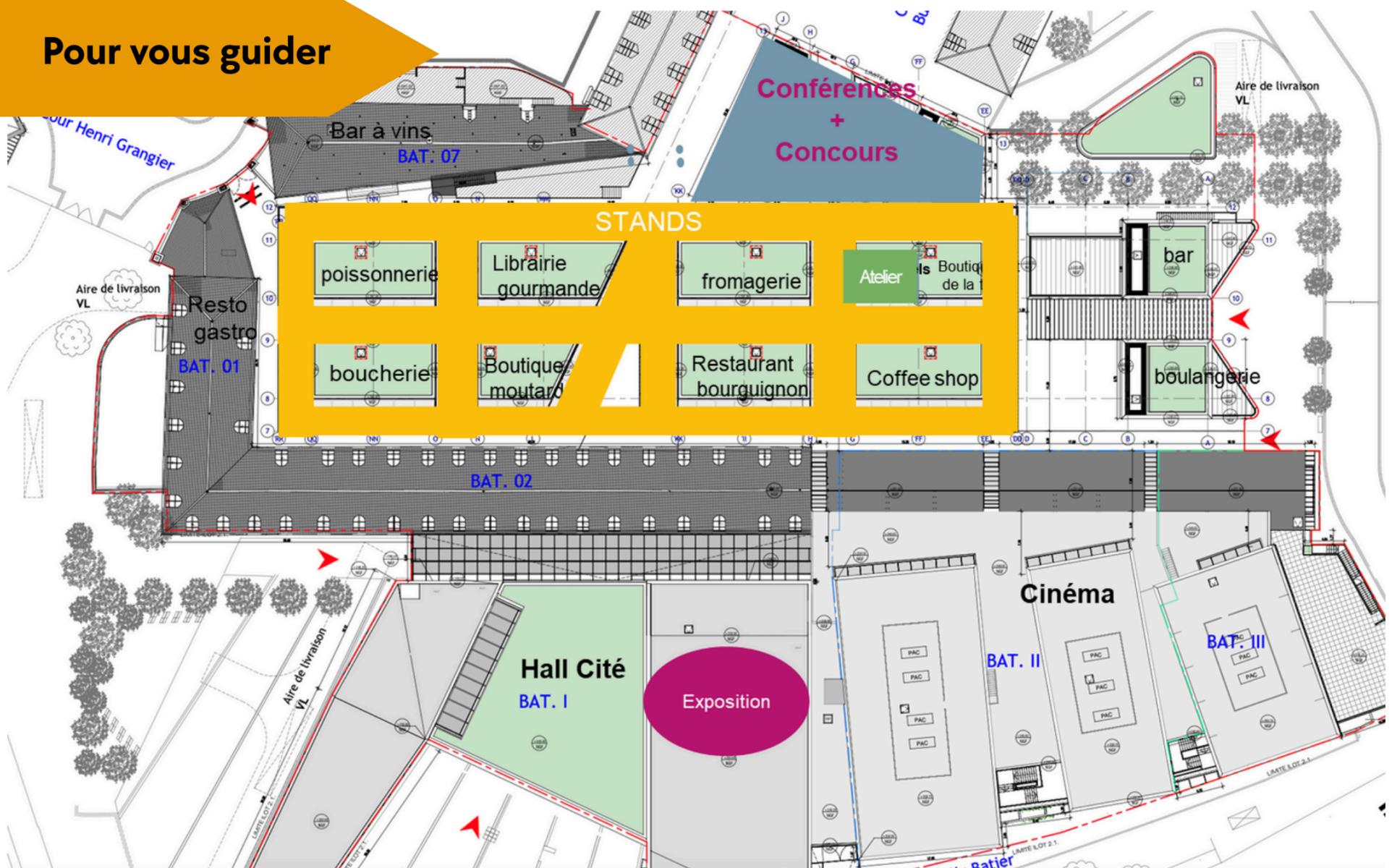
INFORMATIONS PRATIQUES



Samedi 22 novembre 2025 de 10h à 20h (fermeture des stands 18h)

**Entrée libre
et gratuite**

Pour vous guider



PROGRAMME



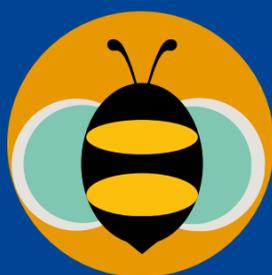
CONCOURS RÉGIONAL DES MIELS ET PRODUITS TRANSFORMÉS

- 10H À 11H** Concours Hydromels, nougats et pains d'épices
- 13H30 À 16H** Concours des miels
- 17H00** Remise des prix



ATELIERS

- Création de bougies à la cire
- Exposition
- Animation - maquillage / extraction de miel /escape game

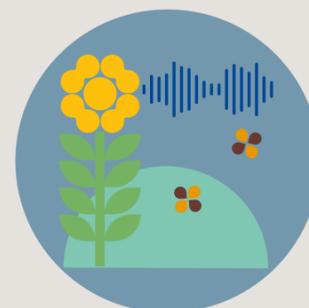


STANDS

DE 10H À 18H

Ventes de produits de la ruche par les apiculteurs de la région

Partenaires : découverte de l'apiculture, filière apicole, etc.



CONFÉRENCES

- 11H À 12H** Dégustation de miel, analyse organoleptique des miels
- 14H30 À 15H30** Découverte de l'apiculture professionnelle
- 15H30 À 16H30** Tour de France avec les Apiculteurs Bâtisseurs
- 17H00** Remise des prix concours régional



CONCOURS RÉGIONAL

Depuis 2010 l'ADA-BFC en partenariat avec le GPPR organise le concours de miels régional. Ce concours est l'occasion de valoriser le miel produit par les apiculteurs de la région.

DES MIELS



85 MIELS



28 APICULTEURS

ACACIA

CHATAIGNIER

RONCE

TOUTES FLEURS

TILLEUL

SAPIN

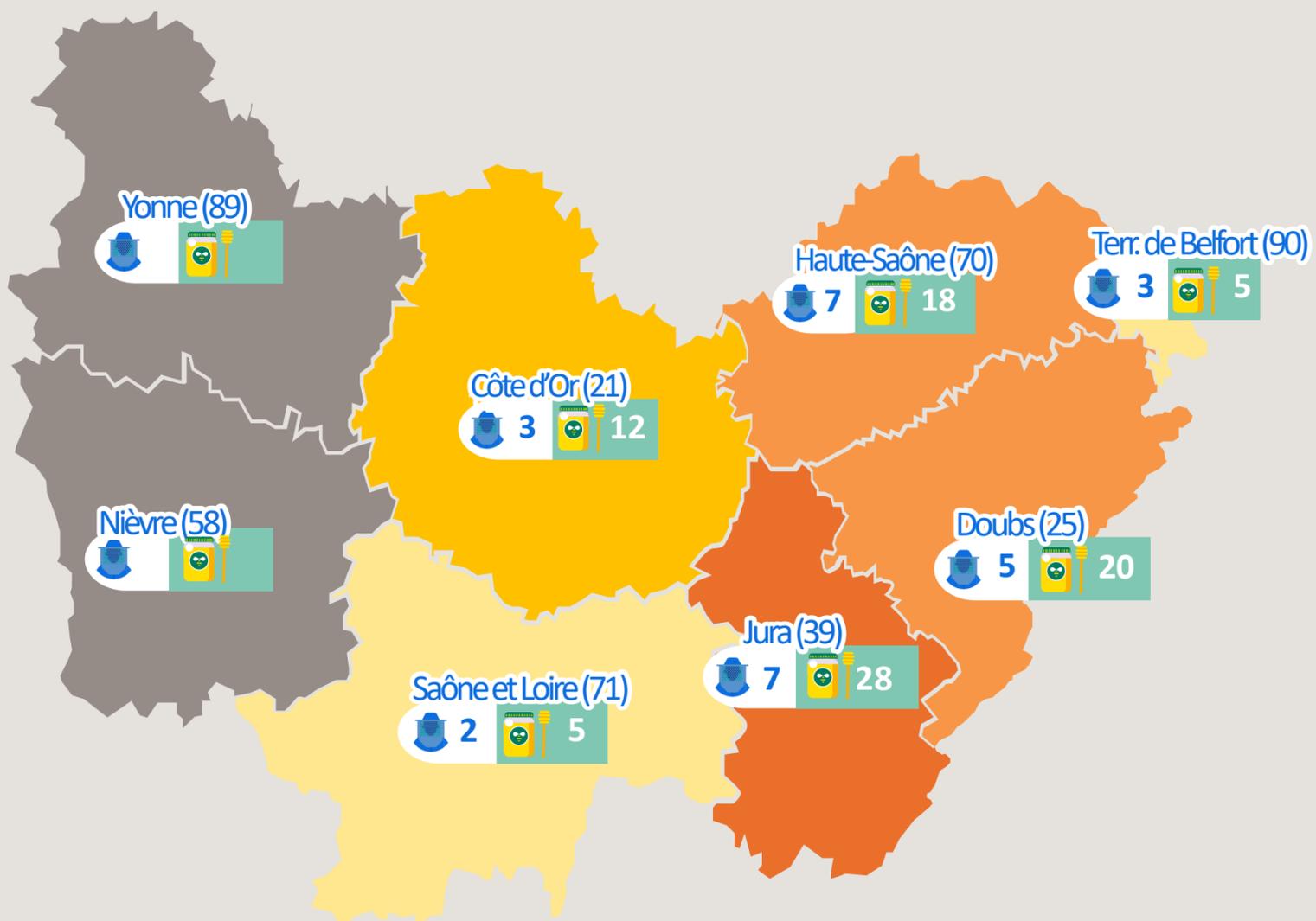
AUBEPINE

CREMEUX

MONTAGNE

PISSENLIT

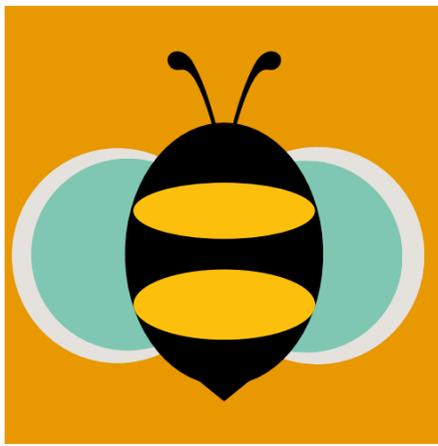
FORET



PAINS D'ÉPICES , HYDROMEL ET NOUGATS



5 apiculteurs



STANDS



APICULTEURS DE LA RÉGION

Les apiculteurs de la région présentent et proposent leurs productions à la vente dans les allées du village gastronomique.

UN API AMI

La marque a été créée en 2023 par des apiculteurs de Bourgogne-Franche-Comté afin de se fédérer autour de mêmes valeurs.

Par ses bonnes pratiques apicoles, son lien fort avec le vivant et son attachement à son territoire, l'apiculteur estampillé "Un API AMI" sensibilise le consommateur autour de l'apiculture et la production locale de miels de Bourgogne-Franche-Comté. Les apiculteurs de la marque vous accueillent sur leur stand toute la journée pour vous parler de la marque



STANDS PARTENAIRES



L'ambassade des produits gourmands de Bourgogne-Franche-Comté
Accords entre les produits sous signes qualités et les miels de la région.



Apistoria regroupe les personnes intéressées par l'Histoire des relations entre l'Homme et l'Abeille. L'association participe à la sauvegarde du patrimoine apicole.

Exposition de photos sur le patrimoine architectural apicole de Bourgogne et matériel utilisé en apiculture traditionnelle.

Présentation de l'activité et vente des publications de l'association. Animation tout public et espace enfant



Association pour le développement de l'apiculture en Bourgogne-Franche-Comté

Association de Développement de l'Apiculture en Bourgogne-Franche-Comté

L'association met en œuvre les actions de développement au service de la filière apicole régionale. Venez en apprendre plus sur l'apiculture et les spécificités régionales.



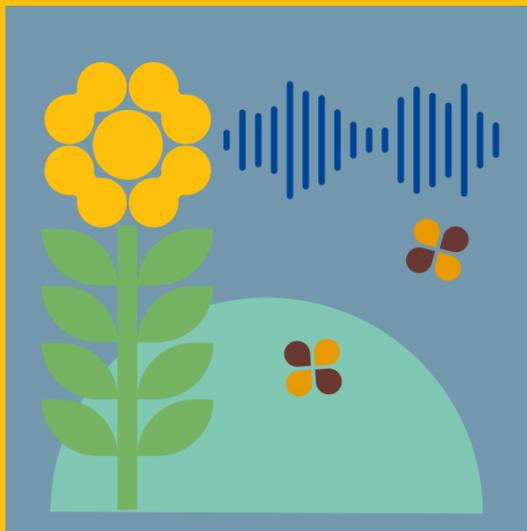
Groupement de Défense Sanitaire Apicole de Côte d'Or

Il a pour vocation d'accompagner les apiculteurs pour lutter efficacement contre l'affaiblissement et la mortalité des abeilles.



Syndicat Apicole de Côte d'Or

Fort de 280 adhérents, le Syndicat Apicole de la Côte d'Or défend, représente et informe les apiculteurs depuis 1968, optimisant l'accès au matériel et au nourrissage grâce aux commandes groupées



CONFÉRENCES

11H À 12H - INITIATION À L'ANALYSE ORGANOLEPTIQUE DES MIELS

Olivier Verjus, Apiculteur professionnel dans le Jura

Cette rencontre permettra de découvrir comment observer, sentir et goûter un miel pour en apprécier toutes les subtilités. Aspect, couleur, texture, arômes : autant d'indices révélant l'origine florale et la qualité du produit. Une exploration sensorielle passionnante pour comprendre ce qui fait la richesse et la diversité des miels de notre région.

14H30 À 15 H 30 – DÉCOUVERTE DE L'APICULTURE PROFESSIONNELLE

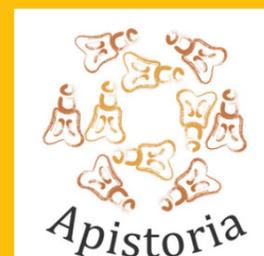
Léandre Goydadin, Apiculteur professionnel en Haute-Saône

Découvrez l'apiculture professionnelle avec Léandre Goydadin, apiculteur de Haute-Saône. Lors de cette conférence, Léandre partagera son expérience concrète : de la gestion d'exploitation, en passant par l'élevage, la production de miels et les défis techniques (sanitaire, conduite, organisation de la production). Un moment riche pour comprendre ce qu'implique réellement être apiculteur professionnel aujourd'hui.

15H30 À 16H30 - TOUR DE FRANCE AVEC LES APICULTEURS BÂTISSEURS

Apistoria

Venez découvrir les formes architecturales, traditionnelles ou modernes, des ruchers, ruchers-placards, murs à abeilles, mielleries : leur histoire, leur adaptation locale, leurs matériaux, leur organisation. Une occasion rare de comprendre comment les bâtiments apicoles racontent aussi le lien entre l'homme, l'environnement et les abeilles.



Constituée en novembre 2001 en association loi 1901, la Société d'Études et de Recherches sur l'Apiculture Traditionnelle, dite Apistoria, regroupe les personnes intéressées par l'Histoire des relations entre l'Homme et l'Abeille et accueille des adhérents de différentes nationalités.

Membre des Sociétés Savantes, Apistoria participe à la sauvegarde du patrimoine apicole. Elle a pour mission la mise en commun et la conservation des informations recueillies par ses membres au cours de leur travail de recherche et leur diffusion auprès d'un large public s'intéressant au patrimoine culturel : apiculteurs, enseignants, étudiants, historiens, associations etc....

17H00 À 17H30 - REMISE DES PRIX CONCOURS RÉGIONAL

Christophe Vuillemin, Président du concours - Apiculteur du Doubs

Le palmarès du concours 2025 des miels et autres produits sera dévoilé et les producteurs recevront leur médaille.