



Que produisent nos abeilles ?

La production de miel en France est reconnue pour la diversité de ses miels. Ils sont produits à partir d'une grande variété de fleurs et de plantes mellifères présentes sur son territoire. La France compte un grand nombre d'apiculteurs, qu'ils soient professionnels ou amateurs.

71 273

apiculteurs en France

Seul **4%** des apiculteurs

sont des professionnels (>150 ruches)

La production de miel **en 2023** est estimée à **33 900 tonnes**

Soit **11% de plus qu'en 2022** (1)

En Île-de-France, la production a atteint

1150 tonnes soit **39% de plus en 2023** qu'en 2022. (2)

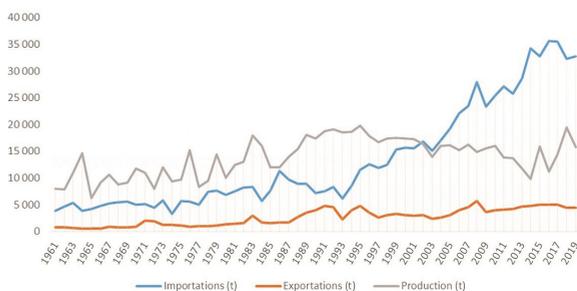


► **La production** en France fluctue entre 6 000 et 20 000 tonnes par an.

► **Les importations** ont fortement augmenté, passant d'environ 5 000 tonnes par an à plus de 30 000 tonnes.

► **Les exportations** augmentent légèrement sur la période, s'établissant à environ 5 000 tonnes en 2019.

Importations, exportations et production de miel en France entre 1961 et 2019



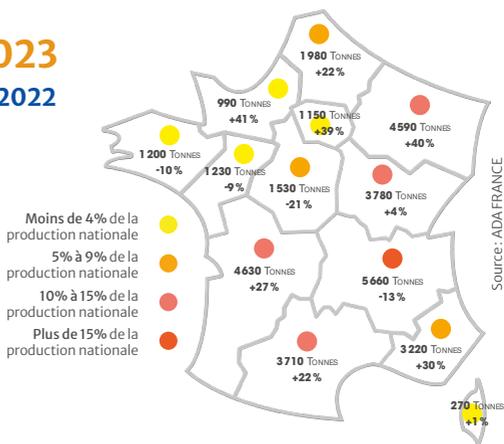
Source: agriculture.gouv.fr

Les Français consomment chaque année 45 000 tonnes de miel.
Ainsi la France a recours aux importations (29 300 tonnes de miel en 2021).

Production de miel en 2023 par région et évolution par rapport à 2022

En 2023, la région AURA est la première région productrice de miel, suivie des régions Nouvelle-Aquitaine et Grand Est.

La Bourgogne-Franche Comté occupe la 4e place, avec une production avoisinant les 4 000 tonnes. Comparé à 2022, plusieurs régions ont connu un recul de production : Centre-Val de Loire, AURA, Bretagne, Pays de la Loire. Si la production corse reste stable, les autres régions ont pour leur part produit davantage de miel en 2023.



L'apiculture biologique

En 2020, 15,8% des apiculteurs sont certifiés Bio ou en conversion.

La production représente 13,7% des volumes totaux de miel, ce qui ne permet pas de répondre à la demande Française.

Source: Observatoire de la production de miel et de gelée royale 2020 – FranceAgriMer



La fraude dans les miels

Dilution ou ajout de sucre :

Une des fraudes les plus répandues consiste à diluer le miel avec de l'eau ou à ajouter du sucre, du sirop de maïs ou d'autres édulcorants pour augmenter le volume du produit. Cela diminue la qualité nutritionnelle du miel et peut également altérer son goût.

Mélange de miels d'origines différentes :

Certains opérateurs malhonnêtes mélangent des miels provenant de différentes origines géographiques ou florales pour créer un produit qui ressemble à du miel de haute qualité. Cela peut être trompeur pour les consommateurs qui pensent acheter un miel spécifique et local.

► Nos conseils sont évidemment de vous renseigner sur la provenance du produit que vous achetez, préférez un apiculteur local qui pourra vous parler avec passion de son travail.

Acheter du miel directement chez l'apiculteur présente plusieurs avantages et intérêts :

- Qualité du miel
- Provenance locale
- Nombres d'intermédiaires
- Support aux exploitations

C'est une démarche qui favorise la transparence, la qualité, et le soutien aux producteurs locaux tout en offrant une expérience plus enrichissante pour le consommateur.

ADA ÎLE-DE-FRANCE

Association pour le Développement de l'Apiculture en Île-de-France

www.ada-idf.org

