

Ecrit par le 9 février 2026

L'entreprise avignonnaise Prizius innove avec un shot de miel 100% biodégradable



Honeyshot, c'est la marque lancée en avril 2025 par l'entreprise [Prizius](#), située dans les locaux de la pépinière d'entreprises [Créativa](#) à Avignon. Crée par la jeune entrepreneuse [Gaëlle Maheo](#), la société fabrique de miel proposant désormais des petites dosettes de cette substance produite par les abeilles à destination des personnes actives ou sportives.

Boost du système immunitaire, régulation de la glycémie, propriétés cicatrisantes, ou encore favorisation de la digestion. Le miel a de nombreux bienfaits sur le corps. Née en 2023, l'entreprise Prizius, installée à Avignon, produit des pots de miel mis à la vente sur sa boutique en ligne, les marchés, mais aussi dans les épiceries. Lavande, châtaigne, acacia ou fleurs, il y en a pour tous les goûts. La société propose même des miels arrangés avec par exemple du miel d'acacia avec un gousse de vanille à l'intérieur, ou avec des fleurs d'hibiscus.

« Je fais ce que j'appelle des 'elixirs de miel' parce que je préserve le miel au maximum pour qu'il soit

Ecrit par le 9 février 2026

aussi cru que quand on le prend à la sortie de la ruche, explique Gaëlle Maheo, fondatrice de Prizius. J'utilise l'extraction à froid pour éviter au maximum l'acier qui faire perdre au miel son côté vivant qui est bon pour la santé. » Aujourd'hui, Prizius se diversifie et innove à travers sa marque HoneyShot qui propose du miel encapsulé dans une petite dosette 100% biodégradable.



Les miels et capsules HoneyShot. ©Prizius

Un shot pour les sportifs, mais pas que...

Lancé lors du marathon de Paris en avril dernier, HoneyShot cible principalement les sportifs qui souhaite recevoir un boost d'énergie. « Le miel a énormément de bienfaits, notamment pour la digestion qui est l'un des problèmes principaux pour les sportifs », ajoute Gaëlle. Ainsi, ce shot de miel promet aux coureurs et autres sportifs de ne pas leur donner mal au ventre pendant l'effort, notamment grâce au fait qu'il soit 100% naturel.

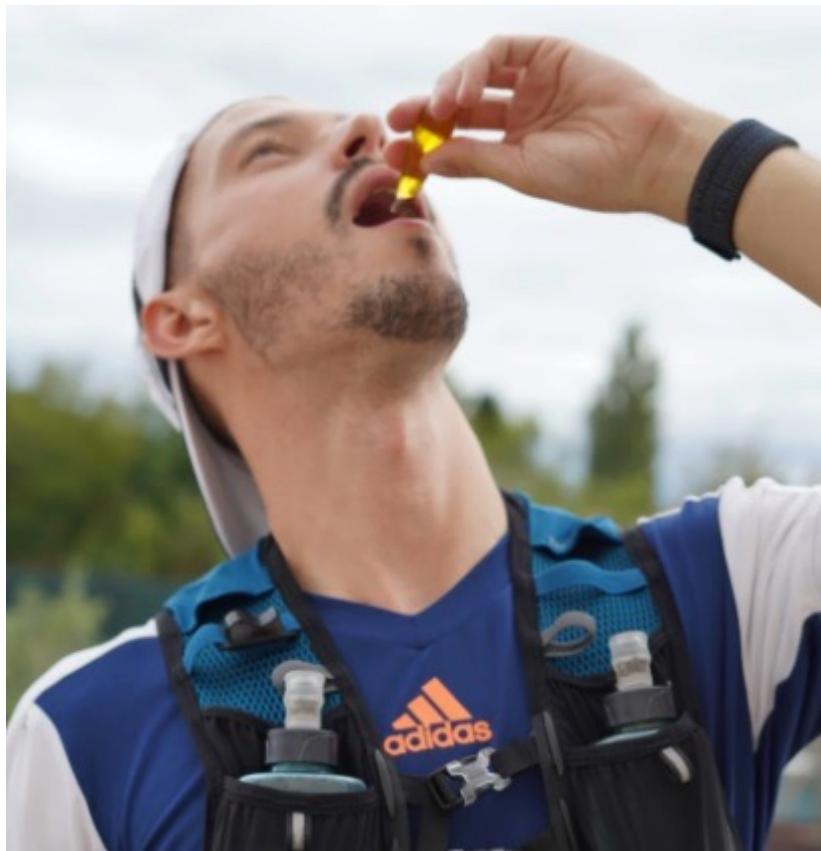
Ecrit par le 9 février 2026

Si les sportifs sont la première cible, HoneyShot n'exclut pas pour autant les personnes moins actives. « Ça convient aussi à quelqu'un qui va au travail, qui glisse son shot dans son sac et qui peut le prendre dès qu'il ressent une baisse d'énergie ou de concentration », affirme la fondatrice de la marque. À terme, Gaëlle voit plus loin et souhaite même cibler les personnes diabétiques, qui sont de plus en plus en demande, le miel étant plus stable que le sucre et mieux assimilé par le corps.

Ecrit par le 9 février 2026



Ecrit par le 9 février 2026



©Prizius

Une capsule saine pour l'environnement

Électrolytes, gels et autres compléments alimentaires noient le marché du sport. En plus d'apporter un produit 100% naturel sur ce marché, HoneyShot propose un produit 100% biodégradable. « J'ai mis presque deux ans et demi à trouver un substitut au plastique, j'ai fait beaucoup d'essais pour trouver la formule idéale », explique Gaëlle. Il fallait donc que la capsule soit entièrement biodégradable, tout en conservant les propriétés du miel à l'intérieur.

« Ça permet d'avoir une alternative sereine pour l'environnement, la plus nomade possible. »

Gaëlle Maheo

Ainsi, la fondatrice s'est entourée d'ingénieurs en Europe qui ont pu développer une capsule faite à base

Ecrit par le 9 février 2026

d'algues. Si Gaëlle ne recommande tout de même pas de jeter la capsule dans la nature, celle-ci met 5 semaines maximum pour se dégrader entièrement et n'aura pas d'impact sur l'environnement. Pas de panique donc si la capsule tombe de la poche ou du sac.

Gaëlle Maheo souhaite d'ailleurs plus tard développer l'intégration d'une graine dans l'encapsulage afin de jeter la capsule dans la nature pour engendrer la pousse d'une plante mellifère (*ndlr : plante qui produit de bonnes quantités de nectar et de pollen de bonne qualité*). L'objectif sera donc double : redonner de l'énergie aux sportifs tout en repolinisant la nature.

Du marketing et management à l'apiculture

Si aucun de ses proches n'est dans le milieu de l'apiculture, Gaëlle a développé une passion pour la nature, et plus particulièrement pour l'abeille, il y a plusieurs années. Ainsi, après des études dans le marketing, la communication, le management, elle a décidé finalement de prendre la voie du cœur et de se former à la biologie de la baie et à l'apithérapie, qui étudie les propriétés du miel, de la propolis, de la cire, du venin d'abeilles, de la gelée royale, du pain d'abeilles et du pollen.

« C'était au départ pour observer la nature et avoir mes propres produits que j'ai eu mes premières ruches. Mais ce n'était qu'un hobby. »

Gaëlle Maheo

Aujourd'hui, elle compte 25 ruches de production à Entraigues-sur-la-Sorgue et à Oppède. « J'en avais le double l'année dernière, déplore-t-elle. Malheureusement, j'en ai perdu à cause des frelons, mais aussi des maladies comme la fausse teigne. » Parmi les ruches de la fondatrice de Prizius, certaines peuvent même être parrainées par les entreprises qui, en contrepartie, obtiennent la production de miel avec des pots sur lequel leur logo peut figurer. Les entreprises locales sollicitent aussi Prizius pour offrir des pots de miel à leurs partenaires et salariés à la fin de l'année.

Ecrit par le 9 février 2026



Ecrit par le 9 février 2026



Ecrit par le 9 février 2026

Gaëlle Maheo et ses abeilles

Ecrit par le 9 février 2026



Ecrit par le 9 février 2026

Les ruches parrainées

©Prizius

Quels projets pour la suite ?

Si le produit HoneyShot est encore jeune, sa créatrice a de beaux projets pour la suite. En plus de cibler davantage les diabétiques et de développer une capsule avec une graine, Gaëlle Maheo souhaite, comme pour ses pots de miel, décliner les saveurs pour le shot, mais aussi travailler sur d'autres produits de la ruche comme la propolis et le miel, tout en restant dans l'alimentaire. « Pour l'instant, les cosmétiques ne sont pas en projet », affirme-t-elle.

Pour développer sa marque, la fondatrice de Prizius qui pour l'instant se fait sa place en local, vise les marketplaces telles que Décathlon, qui pourront non seulement faire connaître Honeyshot plus globalement en France, mais aussi à l'international, d'où le nom choisi en anglais, pour que ce soit parlant ici et ailleurs. Un projet innovant et ambitieux né au cœur du Vaucluse.

Le Département des Bouches-du-Rhône accueille sa première Fête du miel

Ecrit par le 9 février 2026



Ce dimanche 16 octobre, Pélissanne accueillera la toute première Fête du miel du Département des Bouches-du-Rhône. L'occasion idéale de découvrir l'apiculture provençale et les trésors des miels de façon ludique et pédagogique.

L'abeille et le miel seront à l'honneur ce dimanche à Pélissanne. C'est la première fois que les Bouches-du-Rhône accueille cet événement qui connaît déjà un succès dans les départements du Var et des Alpes-Maritimes. Cette première édition est co-organisée par les Apiculteurs en Provence et la mairie de Pélissanne.

L'objectif de cette journée, qui réunit des apiculteurs professionnels et des agriculteurs de la région, est d'expliquer de façon ludique et pédagogique l'apiculture provençale et ses miels.

Le programme

Toute la journée, le centre-ville de Pélissanne sera placée sous le signe de la convivialité, notamment la place de la Mairie et le parc Maureau. Au programme : démonstration d'ouverture de ruche dans un espace vitré, cuisine au miel, marché des producteurs, ou encore des animations destinées aux enfants telles que de la peinture sur ruche et un grand jeu 'Cherchez la Reine !'. Le public pourra découvrir les

Ecrit par le 9 février 2026

secrets de l'extraction de miel et il pourra en déguster plusieurs variétés. Une exposition sur l'apiculture provençale sera affichée dans les jardins qui accueilleront également un concours photo où le public devra voter pour sa photo préférée et pourra remporter un panier gourmand. Toute la journée, de nombreux lots seront à gagner.

À l'occasion de cette 1^{re} édition, Provence Tourisme organise des cooking show avec des cuisiniers du Département tels que Gérard Habib du restaurant Gerarh à Marseille et Carine Brizard, chef nomade. Ils seront accompagnés par des producteurs locaux de miel. Le public pourra déguster gratuitement des petites bouchées de recettes salées et sucrées réalisées en direct.

Pour ajouter davantage de convivialité à cet événement, les Raplaou, formation typique provençale, déambuleront en musique et proposeront également des animations gratuites.

Dimanche 16 octobre. De 9h à 19h. Pélissanne.

V.A.

(Vidéo) Koppert créé des ruches fabriquées à partir de 85% de matériaux recyclés

Ecrit par le 9 février 2026



Les ruches Natupol de [Koppert](#) sont désormais fabriquées à partir de 85% d'emballages plastiques recyclés. «Cela nous rapproche un peu plus de notre mission, qui consiste à remplacer les plastiques non renouvelables par des matériaux écologiques et à éliminer les déchets pour les producteurs, déclare Jonathan Gerbore, responsable du service Innovation & Développement Koppert France. Notre fournisseur situé aux Pays-Bas déclare qu'il «réduit l'impact environnemental de plus de 55 % et diminue l'empreinte CO₂ de près de 52 %, par rapport aux produits traditionnels en plastique vierge». Le service R&D travaille actuellement sur la fabrication de ruche 100% recyclables ou compostables. Une solution innovante pour Koppert qui vise le zéro déchet à l'horizon 2030.

Ecrit par le 9 février 2026

L'idée ?

L'idée est de récupérer -via la société Suez- et de revaloriser les déchets que les ruches peuvent générer et de répondre à la demande des producteurs qui doivent respecter un cahier des charges environnemental strict. Les processus systématiques de gestion des déchets et de recyclage minimisent la consommation de matériaux et réduisent la quantité de déchets à éliminer. «L'avantage pour les producteurs ? Ils n'ont pas à se soucier de la gestion de leurs déchets, puisque Koppert leur fournit une benne -qui peut contenir 600 ruches- que la société Suez prendra en charge une fois pleine pour entrer dans un réseau de revaloriser leur énergie -sous forme de chaleur ou d'électricité- et intégrer l'économie circulaire. La transformation d'une ruche en énergie produit 16h d'électricité. Depuis 2018, Koppert a revalorisé 30 000 ruches soit 9 000 ruches par an. Koppert veut également étendre ce dispositif aux petits producteurs.



Koppert vise la conception de ruches 100% recyclables

Dans le détail

La ruche [Natupol](#) standard est adaptée à une grande variété de cultures sur une superficie allant jusqu'à 2 000 m² et avec une floraison hebdomadaire de 25 à 35 fleurs par m². Les ouvrières -Bourdons- se

Ecrit par le 9 février 2026

mettent à polliniser la culture dès qu'elles sont libérées. Elles sont ensuite aidées d'autres ouvrières nées dans les semaines suivant leur introduction. Les ruches Natupol sont conçues selon le principe Beevision : la visibilité optimisée des ruches dans les cultures, basée sur la manière dont les bourdons voient les objets qui les entourent. Les bourdons peuvent ainsi retrouver plus facilement leur ruche et ont moins tendance à se perdre dans la serre pour une pollinisation accrue.

En savoir plus

Koppert Biological Systems est un des leaders mondiaux des biosolutions et de la pollinisation naturelle depuis plus de 50 ans proposant produits et services dans plus de 100 pays. Son siège social se situe aux Pays-Bas et compte plus de 1700 collaborateurs dans le monde. Koppert France a été créée en 1984 et couvre le territoire national via 5 agences situées à Cavaillon, Plan d'Orgon, Agen, Nantes et Villeneuve l'archevêque.

Autre article évoquant l'apiculture et les abeilles [ici](#).

Rhône Lez Provence : la récolte du miel intercommunal

Ecrit par le 9 février 2026



Le mois d'août marque la fin de floraison de la plupart des plantes mellifères et donc la saison de récolte du miel. Pour l'interco Rhône lez Provence, c'est Pascal By, apiculteur récoltant [BeebyBy Apiculture](#), qui a en charge le rucher intercommunal.

« Par des gestes calmes, Pascal essaye au maximum de ne pas perturber les abeilles afin de récolter le nectar dans les meilleures conditions possibles, pour lui et pour elles. En terme simple, la récolte consiste au prélèvement du surplus du miel accumulé par les abeilles comme provisions pour l'hiver. Ces provisions sont disposées dans les cadres de la ruche fermées dans les alvéoles par des opercules de cire. Rendez-vous dans quelques jours pour vous montrer la suite du processus de fabrication du miel... », explique l'intercommunalité.

Ecrit par le 9 février 2026



Crédit photo: Rhône Lez Provence

Les vertus du miel pour la santé ne sont donc plus à prouver. Depuis longtemps, on l'utilise pour soigner le mal de gorge, la toux, des plaies, ou pour soulager les douleurs liées à une maladie. Les propriétés du miel sont telles que même le milieu hospitalier a recours à l'apithérapie. Un miel spécialement préparé est utilisé pour sa qualité cicatrisante.

L'apithérapie

Les bienfaits du miel sont donc nombreux : ce nectar de plantes favorise la capacité de rétention du magnésium et du calcium du corps. Le miel aide également à améliorer le taux sanguin d'hémoglobine. L'apithérapie s'intéresse aux différents types de miels et à leurs propriétés. Par exemple, le miel de manuka (qui a une couleur plus foncée et un goût plus fort que les autres miels) est plébiscité pour ses vertus cicatrisantes et antibactériennes supérieures à ceux d'autres variétés. Les miels à base de plantes ont généralement les vertus de la plante en question. C'est le cas notamment du miel de pissenlit qui a les vertus diurétiques des fleurs de pissenlit. Les abeilles ne cessent de nous prouver leur importance...

Ecrit par le 9 février 2026



Crédit photo: Rhône Lez Provence

Préservons nos abeilles

La bonne santé des abeilles est essentielle, car elles sont les sentinelles de l'environnement. Tout ce qui peut agresser l'abeille peut également poser de graves problèmes à d'autres pollinisateurs. Les abeilles participent à près de 80 % de la pollinisation des espèces végétales et sont donc le maillon indispensable à la survie, à l'évolution et à la reproduction des plantes. Au total, le rôle des insectes pollinisateurs équivaudrait à 15 milliards d'euros de production agricole par an d'après le Parlement européen. Ces petits acteurs ailés jouent non seulement un rôle crucial et indispensable pour environ 35% de la nourriture que nous trouvons dans nos assiettes, mais également dans l'équilibre d'un écosystème fragile. (Source : Futura planète, 24/08/20).

Ecrit par le 9 février 2026



Crédit photo: Rhône Lez Provence