

Ecrit par le 25 mai 2026

Miel : les apiculteurs provençaux misent aussi sur l'Europe



[Les Apiculteurs en Provence](#) se sont engagés dans une démarche de certification IGP (Indication géographique protégée) Miel de Provence, un signe de qualité reconnu dans toute l'Union Européenne. Objectif : protéger au mieux protège l'origine et la typicité aromatique de leurs miels tout en garantissant un produit de qualité.

Dans un contexte où la qualité, l'origine et la transparence sont devenues des critères essentiels pour les consommateurs, ces Signes d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO), comme les IGP ou le Label rouge, sont autant une garantie pour les consommateurs qu'une opportunité pour les apiculteurs.

Après 10 ans de démarche, la certification IGP est reconnue à l'échelle européenne depuis 2005. Pour la filière apicole provençale, cela veut dire que l'IGP (Indication Géographique Protégée) distingue le miel de Provence en garantissant des caractéristiques spécifiques directement liées à son origine

Ecrit par le 25 mai 2026

géographique. En effet, les producteurs de miel sous IGP produisent du miel de Provence exclusivement dans la Région Sud-Paca, ainsi que dans l'ouest du Gard et le sud de la Drôme.

Pour rappel, le Label Rouge pour le miel de Lavande a été acté en France 1989 et celui du miel Toutes Fleurs de Provence a quant à lui été obtenu en 1994.

Un bonus économique et une protection juridique

Une certification loin d'être neutre pour les 300 apiculteurs adhérents [aux signes de qualité Miel de Provence et Label Rouge Lavande et toutes fleurs de Provence](#) (dont 57 en Vaucluse). En effet, ces différents labels offrent une valorisation économique pour les producteurs qui leur permet d'être payés à leur juste valeur. En 2020, le miel de Provence IGP se vendait en vrac à un prix moyen de 7,47€/kg, contre 4,60 à 4,80€/kg pour des miels toutes fleurs classiques non certifiés.

Ces dénominations de qualité permettent également une protection juridique face à la concurrence déloyale et aux fraudes, telles que l'usage abusif de noms valorisants par des produits importés ou fabriqués hors zone. Cette protection s'applique tout aussi bien aux producteurs qu'aux consommateurs qui peuvent acheter sereinement ces miels produits par les abeilles locales.



Crédit : Julie Vandal

Renforcement de la filière et cahier des charges commun

Autre avantage « les SIQO renforcent ainsi la structuration des filières agricoles, expliquent les Apiculteurs en Provence. En s'appuyant sur un cahier des charges commun, ils fédèrent les producteurs autour d'une démarche collective de qualité. Ils contribuent également à mieux faire connaître le métier d'apiculteur et à promouvoir les productions locales.

Par ailleurs « l'origine provençale du miel est assurée par une traçabilité contrôlée, renforcée par des analyses polliniques et organoleptiques qui permettent de certifier l'authenticité du produit, poursuivent

Écrit par le 25 mai 2026

les représentants de la filière*. Le Label Rouge, de son côté, distingue des produits de qualité supérieure, sur la base de critères rigoureux, notamment physico-chimiques et organoleptiques. C'est le cas du miel de lavande et du miel toutes fleurs Label Rouge, qui doivent répondre à un cahier des charges précis et dont les opérateurs font l'objet de contrôles réguliers. En Provence, le Label Rouge est systématiquement associé à l'IGP : la qualité et l'origine géographique sont ainsi conjointement garanties. »

La production régionale en miel avoisine les 2 500 tonnes par an (dont 60% de la distribution est assurée en vente directe). Parmi cette production, on retrouve celle de apiculteurs vauclusiens qui représente, hors volumes des coopératives, 16 087kg en IGP, 24 737kg en Label Rouge lavande et 3 571kg en Label Rouge toutes fleurs. L'apiculture provençale est la première filière apicole de France en termes de signes de qualité.

**Apiculteurs en Provence regroupe notamment l'Association pour le Développement de l'Apiculture Provençale (ADAPI), le Syndicat des miels de Provence et des Alpes du Sud et la Coopérative Provence Miel. L'ensemble représente les 3 600 apiculteurs provençaux qui exploitent près de 163 000 ruches dans la région Provence-Alpes-Côte d'Azur.*

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

Ecrit par le 25 mai 2026



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. Créée par la jeune entrepreneuse [Gaëlle Maheo](#), la société fabricante de miel propose 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 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.

Ecrit par le 25 mai 2026



Les miels et capsules HoneyShot. ©Prizius

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

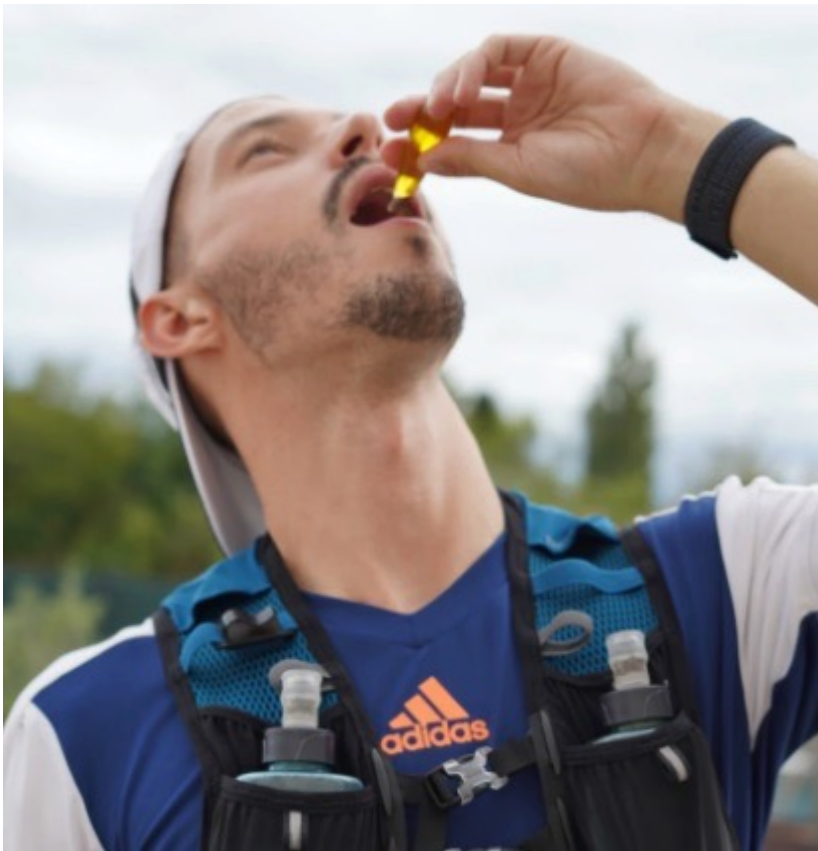
Lancé lors du marathon de Paris en avril dernier, HoneyShot cible principalement les sportifs qui souhaitent recevoir un boost d'énergie. « Le miel a énormément de bienfaits, notamment pour la digestion qui est l'un des problèmes principaux pour les sportifs », ajoute Gaëlle. Ainsi, ce shot de miel promet 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.

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 25 mai 2026



Ecrit par le 25 mai 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 25 mai 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 25 mai 2026



Ecrit par le 25 mai 2026



Ecrit par le 25 mai 2026

Gaëlle Maheo et ses abeilles

Ecrit par le 25 mai 2026



Ecrit par le 25 mai 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 Thor : une première édition réussie pour Lavandissima

Ecrit par le 25 mai 2026



Il y a quelques jours, une nouvelle fête de la lavande est née au Thor : Lavandissima. Imaginé l'année dernière afin d'inaugurer le centre-ville qui s'est refait une beauté, cet événement a obtenu un franc succès.

Entre les champs de lavande et de lavandin qui entourent la commune, les diverses animations qui ont rythmé la journée, les expositions et le marché de producteurs et apiculteurs, Lavandissima a réuni près de 1500 visiteurs.

L'événement a débuté avec des balades en calèches au sein des champs violets. 150 personnes ont pu participer à cette animation et s'imprégner de l'odeur si emblématique de la Provence. Les onze lavandiculteurs [Senteurs des Sorgues](#) étaient présents pour assurer toute la journée des visites thématiques et des démonstrations de récolte. Les Vauclusiens et les touristes ont pu apprendre les secrets de l'or bleu de Provence, de la naissance du plant à l'essence de lavande, des techniques modernes de récolte à celle de distillation.

La lavande, mais pas que...

Pas de lavande sans abeilles, et celles-ci n'étaient pas mises de côté durant cet événement avec la présence du [Syndicat des apiculteurs de Vaucluse](#). Les visiteurs ont pu découvrir la filière apicole grâce à des stands de vente, des expositions thématiques, des dégustations, des démonstrations d'extraction de miel et une jolie ruche vivante interactive 'Educabeez'. D'autres produits du terroir ont également été

Ecrit par le 25 mai 2026

mis en avant grâce à la présence des producteurs des Sorgues qui ont proposé fruits et légumes, viandes, volailles et oeufs, ou encore fromages et plantes.

L'événement s'est entièrement déroulé dans une ambiance festive, avec 'Le Thor en scène', des saynètes humoristiques de la [Base Art Compagnie](#). Les vingt musiciens et danseurs du groupe folklorique [Lei bouscarlo de Marsiho](#) ont fait (re)découvrir les traditions provençales au public. L'artiste [Ricoune](#), quant à lui, a revisité avec ses artistes l'univers de Marcel Pagnol avec la comédie musicale 'Autour de Marcel'. Trois groupes de musiques ont également déambulé dans le centre-ville thorois afin de participer au renouveau du cœur de ville.



DR

Prêts pour Lavandissima 2023

À peine terminée, la fête Lavandissima voit déjà sa seconde édition se mettre en place. Face à l'engouement et au succès de la première édition, Lavandissima sera de retour en 2023 et la date a déjà été fixée : le 13 juillet 2023 !

V.A.

Rhône Lez Provence : la récolte du miel intercommunal



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 Rhone 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 25 mai 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 25 mai 2026



Crédit photo: Rhône Lez Provence

Préserveons nos abeilles

La bonne santé des abeilles est essentielle, car elles sont les sentinelles de l'environnement. Tout ce qui peut aggraver 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 équivaldrait 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 25 mai 2026



Crédit photo: Rhône Lez Provence