



Esprit PARC NATIONAL



DOSSIER DE PRESSE

Des apiculteurs au service de la nature et des territoires
JANVIER 2026



une marque inspirée par la nature

www.espritparcnational.com

Édito

Dans les parcs nationaux, l'apiculture est une activité économique traditionnelle mais aussi un levier de préservation de la biodiversité et des paysages. Les pollinisateurs, dont les abeilles domestiques, assurent la reproduction de 80% des plantes à fleurs et soutiennent ainsi la diversité des écosystèmes. *Esprit parc national*, en partenariat avec les apiculteurs locaux, promeut une apiculture qui préserve les milieux naturels.

La large gamme de miels et produits de la ruche, proposés dans les parcs nationaux d'outre-mer et de l'hexagone, révèle la diversité des territoires, de leurs milieux naturels et des fleurs, arbustes et arbres qui les composent au fil des saisons, ainsi que le savoir-faire des apiculteurs. En valorisant le miel et les produits de la ruche, *Esprit parc national* soutient des modèles qui concilient activité humaine et protection de la nature et qui peuvent être reproduits bien au-delà des frontières des parcs nationaux.

Rémy CHEVENNEMENT,
directeur adjoint du Parc national des Cévennes
et référent agriculture

Sommaire

• La nature au coeur de la production p.3

Miellerie d'Aure et Ferme du Fraïsse

• Du miel « made in parcs nationaux de France » p.3-4

Miellerie de Tende, Étienne Fontaine, Ma Fabrik Agro-Éco

• Contribuer à la vie du territoire p.4

Klébert Silvestre, Les Ruchers du Fourneau, Le Rucher du Chardon Bleu

• Une marque inspirée par la nature p.5

• Rencontre avec *Le Rucher Pentu* et contacts presse p.6



Une marque inspirée par la nature

Portée collectivement par les parcs nationaux de France et l'Office français de la biodiversité, *Esprit parc national* est une marque inspirée par la nature. Elle traduit pour nos acteurs agricoles un engagement fort en faveur de la préservation de l'environnement et le partage des richesses des territoires.

En choisissant les produits de la ruche *Esprit parc national*, le consommateur privilégie des produits issus des territoires protégés des parcs nationaux et pour lesquels la nature est au cœur de la production. Déployée depuis 2015, *Esprit parc national* rassemble aujourd'hui près de 700 bénéficiaires, issus de 20 filières dans les parcs nationaux de France.

Pour une apiculture durable

Nos apiculteurs valorisent une apiculture durable et respectueuse des écosystèmes. Gelée royale, propolis, cire, pollen, produits transformés comme les pains d'épices et bien sûr les miels issus de ruches installées au cœur des parcs nationaux, incarnent une production locale, préservant la biodiversité et les savoir-faire traditionnels.

Vous retrouverez au fil des pages suivantes à travers l'exemple de quelques professionnels nos engagements pour des pratiques plus durables.



Nos apiculteurs s'engagent à placer la nature au cœur de leur production.



Notre miel est récolté exclusivement dans les territoires d'exception des parcs nationaux de France.



Nos apiculteurs contribuent au dynamisme de la vie locale en partageant leur passion et en favorisant la vente locale.

46

APICULTEURS

PLUS DE 130
PRODUITS DE LA RUCHE

8

PARCS NATIONAUX

PLUS DE 20
MÉDAILLES DEPUIS 2018

La parole aux équipes



Esprit parc national met en avant des femmes et des hommes qui travaillent avec la nature et qui prennent soin de la biodiversité tout en ayant une activité économique. Ce sont ces personnes que l'on va accompagner pour travailler par exemple sur la préservation des prairies naturelles et les pratiques de fauche ou pour la plantation de haies mellifères qui permettent d'augmenter les ressources à la fois pour les abeilles domestiques et les pollinisateurs sauvages. Les apiculteurs ont donc toute leur place pour aider à la préservation des espaces naturels.

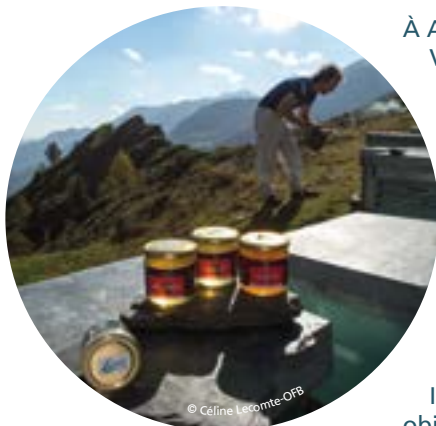
Viviane DE MONTAIGNE, chargée de mission agri-environnement au Parc national des Cévennes

*Au 31 décembre 2025

Des apiculteurs mobilisés en harmonie avec la nature et les territoires

La nature au cœur de la production

DANS LES PYRÉNÉES, DES APICULTEURS AUX PETITS SOINS POUR LEURS ABEILLES



À Aragnouet, Julien VERNADET de la miellerie d'Aure est un apiculteur passionné qui produit entièrement en Agriculture Biologique sur le territoire de la haute vallée d'Aure.

Il n'a qu'un seul objectif : le respect absolu du miel comme produit naturel, et la recherche permanente de la meilleure qualité. Il privilégie la gestion par petites unités (15 à 30 ruches au maximum par rucher) et ses colonies ne sont pas déplacées au gré des floraisons. Seuls ses ruchers situés en estives (au-delà de 1 600 m d'altitude) ne sont pas occupés de façon permanente.

L'idée est de ne pas bouleverser les insectes au niveau local avec des déplacements intempestifs de ruches et de préserver ses propres colonies d'abeilles.

DANS LES CÉVENNES, LES BUTINEUSES AU GRAND AIR DU CAUSSE MÉJEAN

Au Mas-Saint-Chély, la ferme du Fraïsse se situe sur le causse Méjean. Sarah DEJEAN et Philippe CLÉMENT ont relevé le défi de placer la nature au cœur de leur travail.

Sur leurs 200 ha de pelouse entretenus sans produits chimiques, ses butineuses récoltent le nectar qui permet de produire une dizaine de miels différents suivant les terroirs où elles se trouvent : gorges du Tarn, Cévennes, Aigoual, Grands Causses, vallée de la Dourbie. Des miels qui reflètent une diversité florale exceptionnelle au fil de saisons.



Il faut être très observateur et très réactif car aujourd'hui les miellées sont très courtes. Je pense que le petit secret pour réussir c'est d'être très attentif à la nature, avoir quelques notions de botanique aussi, puisque les abeilles sont beaucoup liées aux plantes qu'elles butinent. Pour moi, ce qui est important, c'est que les abeilles vivent mieux ! ”

Philippe CLÉMENT
Apiculteur

Du miel « made in parcs nationaux de France »

DANS LE MERCANTOUR, DU MIEL DYNAMISÉ ISSU D'UNE NATURE SAUVAGE

À la Miellerie de Tende, Franck SERVETTI est un apiculteur passionné, dont la production est labellisée Agriculture Biologique.

Au Parc national du Mercantour, les ruchers de Franck sont installés dans la vallée de la Pia ou dans l'estive de la baisse de Peyrefique. Certains de ses ruchers présentent parfois la particularité d'être fortifiés !

Son miel extrait à froid pour respecter ses qualités gustatives lui permet de proposer une large gamme de produits originaux : complexe dynamisé aux vertus revitalisantes, miels aromatisés, miels infusés, etc.



À LA RÉUNION, UNE GELÉE ROYALE ISSUE DES PLANTES INDIGÈNES DE L'ÎLE INTENSE

Avec son père Pascal, Etienne FONTAINE arpente les forêts de La Réunion pour récolter du miel. De Dioré à Grand Étang en passant par Bras des Calumets, ses abeilles profitent de la diversité des climats et donc des essences de plantes indigènes aux parfums puissants et boisés.

C'est l'un des pionniers de la gelée royale sur l'île Intense, une substance naturelle aussi précieuse que rare qui sert à nourrir de manière exclusive les reines. Il transforme ce précieux nectar dans sa miellerie des hauts du Tampon. Une production de qualité et labellisée Agriculture Biologique.



EN GUADELOUPE, LES ABEILLES BUTINENT LA MANGROVE

L'écosystème unique et préservé de la mangrove guadeloupéenne dévoile ses richesses pour l'apiculture.

Véronique NESTAR de Ma Fabrik Agro-Éco récolte un miel toutes fleurs à proximité du Grand Cul-de-Sac marin, classé réserve de biosphère par l'Unesco.

Elle prend soin de ses abeilles en privilégiant des méthodes naturelles et entretient les emplacements des ruches sans produits chimiques.

Contribuer à la vie du territoire

EN VANOISE, L'ABEILLE NOIRE EST REINE

Aux Belleville, la Maison de l'Abeille noire et de la nature permet une découverte originale, à l'aide d'outils interactifs, des origines de l'abeille noire et de son quotidien dans son environnement naturel.

De son parcours dans les Alpes à la fabrication de miel, le visiteur suit l'*Apis mellifera mellifera* à travers ses aventures et celles des apiculteurs locaux.

Et pour aller plus loin, le visiteur peut rencontrer Klébert SILVESTRE, « le berger des abeilles », qui s'investit pour la protection de ces précieuses butineuses en participant activement aux actions conduites par le Conservatoire de l'abeille noire de la vallée des Encombres. Son miel de montagne au goût authentique est un vrai délice.



L'abeille noire est adaptée à notre territoire, rustique et économe. Elle s'inscrit aussi dans la durée car c'est une des seules abeilles qui serait capable de survivre sans l'homme actuellement. C'est une des raisons pour lesquelles on veut la préserver. Aujourd'hui je produis du miel et je travaille beaucoup sur la préservation de la race en faisant de l'élevage par exemple.

Klébert SILVESTRE
Apiculteur



© Pierre Wiet-PNV



AU PARC NATIONAL DE FORÊTS, VENTE DIRECTE ET PARTAGE À L'HONNEUR

Les Ruchers du Fourneau sont situés dans un cadre verdoyant, isolé du village d'Essarois en Côte-d'Or au Parc national de forêts. Ludovic VASSE et sa famille sont installés dans la demeure familiale qui leur appartient depuis 3 générations.

Sur l'exploitation, ils ont installé un magasin pour faire découvrir leurs miels et produits de la ruche. C'est l'occasion de rencontrer Ludovic, de goûter différents miels ou de participer à un atelier d'extraction avant de repartir avec des produits locaux.

DANS LES ECRINS, RENDEZ-VOUS SUR LES MARCHÉS

Au Rucher du Chardon Bleu à La-Roche-de-Rame, Franck VIOLIN produit du pollen de fleurs de montagne et un miel de haute montagne récolté dans le vallon du Fournel, la Vallouise et vers le col du Lautaret entre 1 400 et 1 800 m d'altitude.

L'apiculteur vend bien sûr en direct sur son exploitation mais aussi sur les marchés de Villeneuve (La-Salle-les-Alpes), Vallouise et Le Monétier-les-Bains.



L'été sur les marchés, les visiteurs aiment beaucoup découvrir les nouvelles récoltes car nous avons des saveurs nouvelles et différentes des miels un peu plus anciens. Et puis Esprit parc national nous permet de parler d'une traçabilité forcément exemplaire auprès de notre clientèle !

Franck VIOLIN
Apiculteur



© Bertrand Bodin-PNE

Pour aller plus loin

Rencontre avec Florent HUARD Le Rucher Pentu, à Esquièze-Sèze (Hautes-Pyrénées)

Dans la vallée de Luz, Florent HUARD est un apiculteur pas comme les autres. Il est en recherche permanente d'une apiculture alternative et naturelle où les abeilles sont au centre de sa réflexion afin de leur donner un maximum de confort.



J'ai commencé à rechercher des techniques pour redynamiser les colonies par l'habitat et mes pratiques. Au bout de quelques années de recherche, je me suis tourné vers l'apiculture naturelle et j'ai commencé à améliorer la ruche kenyane, avec comme production principale la gelée royale. La gelée royale, ce n'est pas un produit gustatif. Nous sommes sur un produit immunostimulant, régénérant, redynamisant et anti-fatigue.

C'est très intéressant. C'était très stimulant aussi parce que ça n'existait pas en ruche kenyane. ”

Florent HUARD
Apiculteur, Le Rucher Pentu



Scannez le QR code
pour voir la vidéo

Retrouvez l'ensemble de l'offre apicole **Esprit parc national**
sur notre site web : www.espritparcnational.com/une-apiculture-engagee



LES PARCS NATIONAUX DE FRANCE

La Vanoise, Port-Cros, les Ecrins, le Mercantour, les Cévennes, les Pyrénées, la Guadeloupe, La Réunion, la Guyane, les Calanques et le Parc national de forêts... Les parcs nationaux de France sont des espaces naturels protégés, terrestres et maritimes, dont le statut reconnu de « territoires d'exception » rayonne à l'international. Ils participent à ce titre à l'image et à l'identité de la France. Leur mode original de gouvernance et de gestion leur permet d'en préserver les richesses. Espaces de découverte de la nature et de ressourcement, ils attirent chaque année plus de 10 millions de visiteurs.

L'OFFICE FRANÇAIS DE LA BIODIVERSITÉ (OFB)

Établissement public de l'État créé le 1^{er} janvier 2020, l'OFB est placé sous la tutelle des ministères chargés de l'environnement et de l'agriculture. Il a pour missions la surveillance, la préservation, la gestion et la restauration de la biodiversité terrestre, aquatique et marine, ainsi que la gestion équilibrée et durable de l'eau dans l'Hexagone et les Outre-mer. Il est chargé de développer la connaissance scientifique et technique des espèces, des milieux et de leurs usages, de surveiller et de contrôler les atteintes à l'environnement, de gérer des espaces protégés et d'appuyer la mise en œuvre des politiques publiques, et de mobiliser l'ensemble de la société, acteurs socio-économiques comme citoyens.

L'OFB est propriétaire de la marque **Esprit parc national**. L'établissement assure la protection juridique, anime le collectif de travail et pilote la communication nationale.

Contacts presse OFB

- Thomas BUREL, chargé de communication **Esprit parc national** : thomas.burel@ofb.gouv.fr – 07 63 22 03 33
- Florence BARRETO, pôle opinion médias : presse@ofb.gouv.fr - 06 98 61 74 85 / 06 59 68 43 08
- Laurence CHABANIS, cheffe de projet **Esprit parc national** : laurence.chabanis@ofb.gouv.fr – 06 44 28 37 12