

## Miels disponibles à la vente, récolte 2023/2024

**Bertrand MARION – BeeAlpi - Apiculteur n°38007142**

**SIRET n°84232553200013**

**beealpi@orange.fr – 06 83 85 53 52**

**Pour toute commande de plus de 100€, un pot de 250g offert – un pot de 500g offert à partir de 150€**

Dénomination	Fleurs	Poids	Prix	Quantité
<b>Miel de Montagne – produit à Saint-Nizier-du-Moucherotte, 1100 m d'altitude</b>				
<b>Début du Printemps</b>	Sainfoin, Erable, Alisier, Aubépine, Pissenlit, Houx...	250g	6€	
	<i>Début mai</i> Miel doux et typé, crémeux ou cristallisation fine	500g	10€	
<b>Fin du Printemps</b>	Sauge, Trèfle, Aubépine, Framboisier, Houx...	250g	6€	
	<i>Fin mai</i> Miel doux et fruité, crémeux	500g	10€	
<b>Eté</b>	Tilleul, épilobes, trèfle, ronces, miellats...	250g	6€	
	<i>Mois de juillet et août</i> Miel doux et sucré, crémeux ou cristallisation fine	500g	10€	
<b>Framboisier</b>	Framboisier	250g	7€	
	<i>Mois de juin</i> Miel fruité (arômes boisés et de bois fumé), crémeux	500g	12€	
<b>Miel de Montagne – produit à La Tour Sans Venin, 700 m d'altitude</b>				
<b>Forêt de printemps</b>	Ail des ours, Tilleul, Houx, Aubépine...	250g	6€	
	<i>Mois de mai</i> Miel doux et fruité, crémeux	500g	10€	
<b>Tilleul</b>	Tilleul	250g	7€	
	<i>Mois de Juin</i> Miel frais, au goût mentholé et citronné, liquide	500g	12€	
<b>Tilleul &amp; Châtaignier</b>	Tilleul, Châtaignier...	250g	7€	
	<i>Mois de juin et juillet</i> Miel frais, avec une pointe d'amertume, liquide	500g	12€	
<b>Miel de Haute Montagne – Produit à La Morte (massif du Taillefer), 1700 m d'altitude</b>				
<b>Myrtille</b>	Myrtille	250g	7€	
	<i>Mois de mai</i> Miel aromatique (arômes de myrtille, de coing et de plantes médicinales), crémeux	500g	12€	
<b>Rhododendron</b>	Rhododendron	250g	7€	
	<i>Début juin</i> Miel très fruité, crémeux ou cristallisation fine	500g	12€	
<b>Haute montagne</b>	Framboisier, épilobes, Adénostyle, Laitue des Alpes...	250g	7€	
	<i>Fin juin et juillet</i> Miel doux et fruité, cristallisation fine	500g	12€	

<b>Miel de montagne – produit à la Faurie (Massif du Dévoluy), 900 m d'altitude</b>				
<b>Thym</b>	Thym... <i>Mois de mai</i>	125g	6€	
	Miel aux arômes prononcés, suave, long en bouche, liquide.	250g	10€	
	Miel réputé aux propriétés antiseptiques, antibactériennes et cicatrisantes	500g	18€	
<b>Montagne du Dévoluy</b>	Aubépine, Thym, Sainfoin, Lavande, Tilleul... <i>Mois de mai et juin</i>	250g	6€	
	Miel fruité, long en bouche avec une légère amertume, crémeux	500g	10€	
<b>Lavande</b>	Lavande Sauvage et Lavandin <i>Mois de juillet et août</i>	250g	7€	
	Miel fruité et aromatique, puissant en bouche, cristallisation crémeuse ou fine	500g	12€	

\* Les textures peuvent évoluer naturellement avec le temps. Les parfums indiqués sont subjectifs et peuvent varier suivant les papilles de chacun.

Grille tarifaire valable pour la fin d'année 2024.

### **\*\*\* Focus sur mon exploitation \*\*\***

*Apiculteur passionné depuis l'âge de 16 ans (j'ai 31 ans aujourd'hui), j'ai fait le choix de ne travailler qu'avec 9 ruches et presque autant de ruchettes (petites ruches). Ce petit cheptel me permet de produire un miel confidentiel de grande qualité, récolté avec soins et minutie. Ce choix de production assure le respect de l'animal en me permettant de prendre soin de chaque ruche véritablement comme un être vivant et de garder pour moi apiculteur ce travail, un plaisir.*

*Ma passion pour ma région et pour la botanique conjugée à cet amour des abeilles me conduit à transhumer mes ruches au grès des saisons et des floraisons dans les différents massifs et vallées de la région, de Saint-Nizier au Taillefer, du bois des Vouillands au Dévoluy...*

*Même si cela demande plus de travail qu'un mode de récolte conventionnel je récolte chaque hausse\* indépendamment les unes des autres et ne mélange jamais le miel de celles-ci. On retrouve ainsi un miel brut, comme s'il était dégusté encore dans sa cire. Les petites quantités produites de chaque sorte de miel font de chaque pot un exemplaire quasi unique.*

*Le miel de mes abeilles, c'est :*

- Une dizaine de sortes différentes au minimum (en fonction des années),
- Une petite production locale,
- Environ 1 million d'abeilles qui pollinisent les fleurs de notre région,
- Un miel brut, simplement filtré, non mélangé,
- Des parfums aussi variés que les étages de végétation de nos massifs : Pissenlit, Montagne printemps ou été de Saint Nizier, du bois des Vouillands, de haute montagne du Taillefer, d'Erable, de Rhododendron, de Tilleul, de lavande du Dévoluy, de Framboisier...
- Un miel produit entre 500 et 1700 m d'altitude
- Contenance au choix en 250g ou 500g,
- ...

*\*Une hausse est un étage supplémentaire contenant des cadres qui est ajouté au fur et à mesure de la miellée. Une fois une hausse remplie, une nouvelle est ajoutée et ainsi de suite... Le miel stocké dans la hausse est celui qui est récolté. Celui qui est produit dans le corps de la ruche (là où on retrouve également le stock de pollen et le couvain) sert de réserve aux abeilles pour l'hiver.*