

LE MIEL BIO, UN ENGAGEMENT POUR UN PRODUIT DE QUALITÉ RESPECTUEUX DE L'ENVIRONNEMENT.

APICULTURE BIO, QUELLES PRATIQUES ?

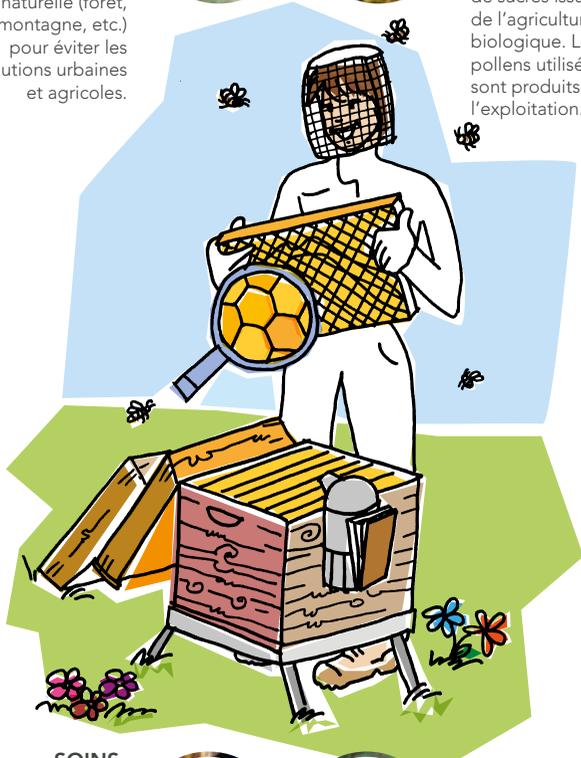
LES RUCHERS

Les ruchers sont disposés en zone naturelle (forêt, montagne, etc.) pour éviter les pollutions urbaines et agricoles.



NOURRISSAGE DES COLONIES

En cas de disette, un nourrissage est autorisé au moyen de sucres issus de l'agriculture biologique. Les pollens utilisés sont produits sur l'exploitation.



SOINS VÉTÉRINAIRES

Varroa destructor (acarien parasite) est le principal ennemi des abeilles. Sa présence affaiblit fortement les colonies. En bio, sa régulation nécessite une grande technicité. L'apiculteur utilise exclusivement des acides organiques, huiles essentielles ou moyens bio-techniques.



LA RUCHE

L'entretien de la ruche se fait avec des produits naturels ou identifiés sans polluant. L'apiculteur dispose des plaques de cire dans la ruche au sein desquelles l'abeille va construire les alvéoles. Dans le mode de production AB, les cires utilisées sont d'origine biologique.



LE MIEL BIO, EN CUISINE :

- pour sucrer vos yaourts et céréales,
- pour mariner vos viandes,
- dans vos thés chauds ou glacés,
- dans vos vinaigrettes.

RECETTE

TARTINES DE PAIN D'ÉPICES AU MIEL ET AU FROMAGE DE CHÈVRE

Pour une entrée originale et riche en saveurs, disposez des rondelles de fromage de chèvre sur des tranches de pain d'épices, nappez le tout de miel bio et enfournez 5 minutes sur le grill du four.

À vos fourneaux !



LE MIEL BIO

LE NECTAR
DE LA
NOUVELLE-AQUITAINE



aggeles.fr - Certified Corporation - Illustrations : Séverine Bord - Crédit photo @InterBio - Les petits plaisirs de Doré - @Focola

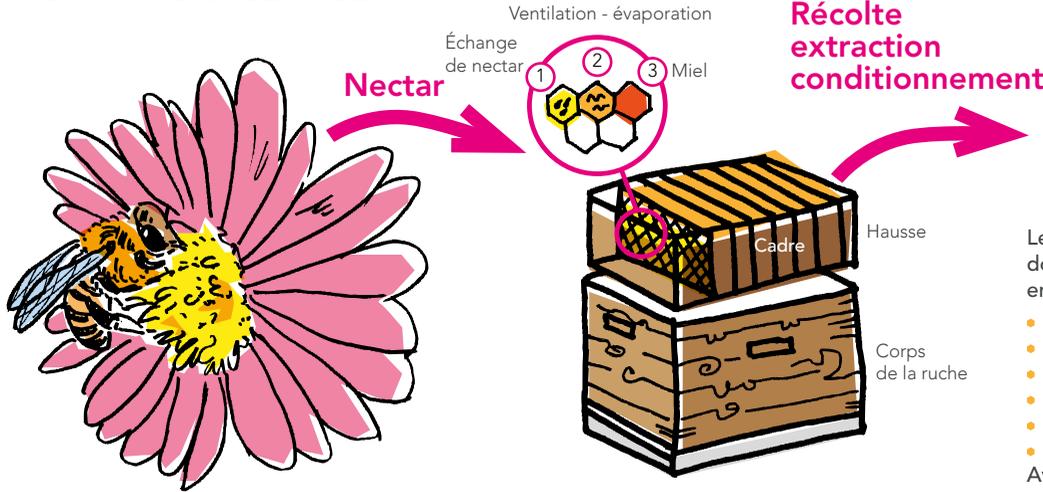




La transformation du nectar en miel, c'est notre affaire ! Une savante recette basée sur le travail d'équipe, les enzymes et la ventilation.



D'OÙ VIENT LE MIEL ?



Le miel est un produit sucré complexe dont les caractéristiques varient en fonction des fleurs butinées.

- Limpide ou opaque,
- brun ou doré,
- saveurs sucrées ou amer,
- roux ou incolore,
- liquide ou crémeux,
- fleuri, boisé ou épicé etc.

Avec le miel, il y en a pour tous les goûts !



Pour les abeilles

Récolté sur les fleurs par les butineuses, c'est la source de protéines de la colonie.



Pollen



Pour l'humain

Protéine végétale riche en vitamine et antioxydants, avec un effet dynamisant.

Produit par les nourrices pour l'élevage des jeunes larves et de la future reine.



Gelée royale

Aliment naturel d'une richesse unique en vitamines, oligo-éléments et antioxydants.

Pour tous les petits travaux quotidiens : réparation, fixation, nettoyage, etc.



Propolis

Extrait par dilution alcoolique il a des vertus antibiotiques et antifongiques.

Matériel de construction de la ruche sécrété par les abeilles.



Cire

Sert de base pour la fabrication de baumes ou de produits ménagers.

D'avril à août

Pour chaque miellée :

Préparation des colonies, transhumances, récoltes et extractions, élevage et renouvellement du cheptel, suivi sanitaire des colonies.

Autres récoltes : pollen, propolis, gelée royale.

Mars

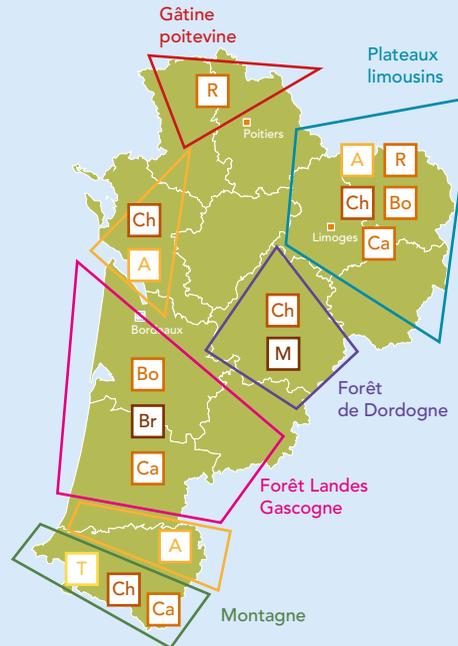
- État des lieux des colonies
- Lutte varroa

De septembre à février

- Hivernage
- Lutte varroa



- A Acacia
- Bo Bourdaine
- Ch Châtaigner
- T Tilleul
- M Miellat
- R Ronce
- Br Bruyère
- Ca Callune



MIELLÉES EN NOUVELLE-AQUITAINE

Le type de miel produit va dépendre de la fleur que l'abeille butine. La richesse de nos paysages et la diversité de la flore sauvage permettent la production d'une large gamme de miels bio en Nouvelle-Aquitaine.

Venez découvrir nos miels du terroir !

LE SAVIEZ-VOUS ?

Les abeilles récoltent aussi des exsudats sucrés émis par les pucerons. C'est ce qu'on appelle le miellat.

