



MIEL

Simon Perrier – Apiculteur

Miel récolté par les abeilles et mis en pot par l'apiculteur

79 avenue de Bourgogne 71390 Saint-Désert
06 13 99 91 70 / simon.perrier.api@gmail.com



Apiculteur depuis quelques années, je travaille avec des méthodes artisanales et au plus proche de la nature. Je vous propose des miels de terroir, récoltés rucher par rucher.

Mes ruches sont réparties sur les communes de Rosey, Moroges, Sainte-Hélène et Granges, ainsi que sur un rucher à Bazoches-du-Morvan, près de la ferme familiale.

- *Je pratique une apiculture sédentaire, en plaçant mes ruches autour de chez moi pour un suivi régulier et dans des endroits où les conditions leur sont favorables : des floraisons variées et abondantes tout au long de l'année, beaucoup de bois, prairies, haies, friches et jardins...*
- *Je n'utilise que des produits certifiés AB pour la lutte contre le varroa (un acararien qui représente l'ennemi principal des abeilles), et jamais d'acaricides de synthèse.*
- *Je vise à ce que les abeilles se nourrissent de leur propre miel, je les nourris le moins possible, et lorsque je le fais, j'utilise en priorité le miel de ma production.*

Mes pratiques sont réfléchies pour aller vers toujours plus de respect de la colonie dans son environnement. En limitant les intrants dans la ruche et en raisonnant la moindre intervention, elles visent à favoriser l'autonomie, le caractère sauvage et la résilience des abeilles, ainsi que leur santé, leur bien-être et leur bonheur !

**Je vous reçois à la miellerie sur
rendez-vous au 06 13 99 91 70**

**Vous pouvez également m'adresser
vos commandes par mail à
simon.perrier.api@gmail.com**



Miel de fleurs de printemps

Les colonies butinent au printemps sur des floraisons variées qui caractérisent la diversité des paysages des Côtes chalonaises, telles que celles de **pissenlits**, **fruitiers**, **colzas**, **aubépines**, ou encore l'**érable sycomore** et bien d'autres plantes.

SAINTE-HELENE - De **crémeux à solide**, avec une **crystallisation très fine**, à la **saveur légère et douce**. C'est celui le plus marqué par le colza, ce qui le rend riche en oligo-éléments.

ROSEY - **Subtil et onctueux**, une belle alliance des différentes miellées printanières !

LA CROIX PERRIERE - Les abeilles de ce rucher (entre Rosey et Saint-Désert) ont butiné en grande partie sur des érables sycomores, ce qui donne à ce miel **crémeux** assez **foncé** des notes de **caramel** et de **bergamote**.

Miel de fleurs d'été

MOROGES - Les abeilles rencontrent près des ruchers de Moroges une multitude de fleurs poussant sur les chaumes calcaires. On sent également très légèrement le goût du châtaignier dans ce miel de fleurs d'été qui reste assez **clair**, **doux** et **très équilibré**.

ROSEY – LA CROIX PERRIERE Issus des fleurs de **tilleuls** et de **ronces** principalement mais aussi beaucoup d'autres flores spontanées, les miels provenant de ces ruchers ont des arômes **fruités**, **boisés** et légèrement **mentholés**.

GRANGES – Sur ce rucher les abeilles nous ont donné cette année un miel dominé par les fleurs de **ronces**. De couleur rousse et ambrée, son odeur est très **fleurie**, et son goût est **fruité**, **soutenu**, **délicat** et légèrement **acidulé**. Il devrait rester liquide assez longtemps.

Miel de fleurs d'acacia

Un miel **clair et limpide**, qui restera liquide pendant des années. Ce miel est **délicat**, **savoureux** et **finement parfumé**, son goût est **fleuri** et il exprime en bouche une douceur unique.

Miel de printemps, dominante acacia

MERCUREY - Ce miel est dominé par l'**acacia**, mais les abeilles ont également butiné d'autres **fleurs de printemps**, ce qui donne un miel légèrement plus foncé que le miel plus foncé que le miel d'acacia pur, et avec un peu plus de **caractère**.

Miel de ronces - châtaignier

SAINTE-HELENE - De couleur allant du rouge au brun, son odeur est marquée par la typicité du châtaignier. Son goût est **assez fort** et laisse une **légère amertume**, toutefois son mariage avec les fleurs de ronce le rend plus doux. Idéal à tartiner ou en cuisine !

Miel de fleurs sauvages du Morvan

BAZOUCHES - Ce miel est récolté sur les bordures du massif morvandiau et est produit en quantités limitées !

Oxymel

Sirop aigre doux à base de vinaigre de cidre bio et de miel, l'oxymel est connu depuis l'antiquité pour ses nombreuses vertus. Il s'utilise par exemple pour assaisonner les salades et marinades, ou, se consomme le matin à jeun, dilué dans de l'eau froide ou tiède ou, pour les plus téméraires, pur.

		PUTTC	Quantité	Total
Miels de printemps				
Sainte-Hélène	260 g	5.50 €		
	500 g	8.00 €		
	1 kg	14.00 €		
Rosey	260 g	5.50 €		
	500 g	8.00 €		
	1 kg	14.00 €		
La Croix Perrière	260 g	5.50 €		
	500 g	8.00 €		
	1 kg	14.00 €		
Mercrey	260 g	6.00 €		
Dominante acacia	500 g	9.00 €		
Miel de fleurs d'été				
Moroges	260 g	5.50 €		
	500 g	8.50 €		
	1 kg	15.00 €		
Rosey - La Croix Perrière	260 g	5.50 €		
	500 g	8.50 €		
	1 kg	15.00 €		
Granges	260 g	5.50 €		
	500 g	8.50 €		
	1 kg	15.00 €		
Miels spécifiques				
Miel de fleurs d'acacia	260 g	6.00 €		
	500 g	9.00 €		
	1 kg	16.00 €		
Miel de ronces - châtaignier Sainte-Hélène	260 g	6.00 €		
	500 g	9.00 €		
Miel de fleurs du Morvan Bazoches	260 g	6.00 €		
	500 g	9.00 €		
Coffret découverte				
Trio (3x260g)	780 g	17.00 €		
Duo (2x260g)	520 g	12.00 €		
Maisonnnette (1x260g)	260 g	7.00 €		
Autres produits				
Oxymel	250 ml	7.00 €		
Montant total de la commande				