



Amateurs de miel, d'ici et d'ailleurs...

Bonjour à tous,

2022 aura été la saison la plus difficile. Nous l'avons commencée avec un apiculteur malade et une apicultrice seule pour gérer les ruches. Heureusement, elle a su s'entourer de personnes engagées et passionnées, donc le travail s'est fait quand même. Le miel est rentré au printemps mais sans romarin, l'hiver 2021 a été trop doux pour ça. Mais le printemps s'est bien rattrapé avec une belle période de chaleur nous offrant un bon miel de garrigue, du miel de bruyère blanche et du maquis.

La saison s'est poursuivie, mais malheureusement de plus en plus difficile... La sécheresse et la canicule pour les abeilles, nous donnant de maigres récoltes d'été. La maladie pour les apiculteurs, jusqu'au décès de Marc survenu le 15 Aout 2022. La fin de saison jusqu'à la mise en hivernage de nos colonies s'est déroulée dans le chagrin et la douleur jusqu'à l'épuisement.

La saison 2023 recommence difficilement, avec beaucoup moins de ruches dues aux nombreuses mortalités survenues en raison de la forte sécheresse et d'un hiver particulièrement rigoureux, mais aussi dû au manque de soin alors que nous étions accaparés par la maladie.

Marc n'est plus ! Mais Marc restera toujours à l'affiche de cette petite exploitation agricole qu'il a créé de toute pièce. C'est pourquoi je ne changerai pas les étiquettes ni affichage sur lesquels il apparaît.

Nous pouvons vous proposer les miels suivants, sachant que tous les miels sont avant tout antibactériens, cicatrisants et antioxydants :



C'est un miel toutes fleurs, liquide et de couleur rouge. Propriétés médicinales : Tonique et fortifiant, anti-septique général.



Le miel de bruyère blanche, quel délice.... Il est rouge orangé, présente une fine cristallisation le rendant crémeux et offre des arômes riches et puissants proche du caramel. Ce miel possède est riche en oligo-éléments, en vitamines C et B, en divers minéraux comme le fer, le potassium, le magnésium et le zinc etc. Il est efficace dans le traitement des douleurs rhumatoïdes et articulaires.



En zone maquis, nos abeilles nous ont ramené ce miel toutes fleurs dans lequel les fines bouches reconnaitront la lavande stoechas, dite maritime ou papillon, de couleur ambré, très subtile et au gout boisé. Il est très l'apprécié.



Et enfin, le miel monofloral de lavande Stoechas, dite maritime ou papillon. Très différent du miel de lavande qu'on trouve en provence au fort gout de lavande, le miel de lavande stoechas et sombre au gout puissant et boisé. Il est très l'apprécié des amateurs de gouts prononcés.



Nous avons cultivé nos champs à côté de la miellerie et semé du sainfoin. Cette légumineuse, fourragère et mellifère, n'a que des qualités : une belle floraison, une capacité à rester verte tout l'hiver et une grande aptitude à améliorer la structure du sol et la ressource en azote. Rustique, elle s'adapte aux sols pauvres calcaires et supporte la sécheresse. C'est idéal... Et surtout, le sainfoin régale nos abeilles au printemps... et nous aussi, avec un miel assez léger, floral et fruité.



C'est sur notre petite commune que nos abeilles récoltent ce miel. Nous, on adore... C'est un vrai cocktail toutes fleurs de printemps avec un peu de bruyère blanche, tous nos fruitiers, beaucoup de thym, de l'aubépine, de trèfle blanc et toutes les petites fleurs de nos prairies au printemps. Il est jaune orangé, crémeux et profond en bouche.



Récolté fin juillet au cœur des Châtaigneraies de la vallée du Bugarach, ce miel, corsé et sombre, exhale une odeur prononcée et laisse en bouche une légère amertume. Mais cette année, en raison de la sécheresse, il y a moins de miel de châtaignier. Il est donc un peu moins fort. Très apprécié, ce miel se marie très bien avec le fromage de chèvre et convient particulièrement aux préparations culinaires. Propriétés : antianémique, favorise la circulation sanguine, reminéralisant, cicatrisant. Comme tous les miels sombres, il est très riche en oligo-éléments.



Le Rhododendron pousse abondamment à l'état sauvage dans nos montagnes du Capcir dans les Pyrénées. Cette plante nous offre un miel clair et nacré, et présentera dans le temps une cristallisation lente et fine. Aux notes fleuries en bouche et avec un léger goût de rose, ce miel a une saveur douce et discrètement boisée. Propriétés : antirhumatismal, tonifie et assouplit l'épiderme.



Miel typique des Corbières méditerranéennes et des Fenouillèdes, cette plante qui envahit la garrigue en août ravit nos abeilles au moment le plus sec de l'été. Ce miel est très sombre et offre un gout fleurit très particulier. Propriétés : décontracturant et antinévralgique (sciatique, névralgie, tension musculaire), régule les perturbations hépatiques et digestives, irrégularité menstruelle, détoxifiant et antimicrobien.



Nous proposons également une teinture mère de propolis artisanale. Les abeilles confectionnent ce mastic à partir d'une série de substances résineuses, gommeuses et balsamiques, de consistance visqueuse, recueillies sur certaines parties (bourgeons et écorces essentiellement) de végétaux (certains arbres principalement). Elles l'utilisent pour colmater les trous de la ruche et la désinfecter des éléments pathogènes. Selon la recette du Docteur Yves DONADIEU de la Faculté de Médecine de Paris, elle est préparée à base d'alcool à 70° et avec 20% de propolis brute, récoltée par nos soins. Propriétés : Antibiotiques naturelles, Anesthésiques très puissantes, Cicatrisantes notables par stimulation et accélération de la régénération tissulaire, Anti-inflammatoires non négligeables et une influence bénéfique sur certains mécanismes immunologiques qui entraîne un renforcement du terrain contre l'agression en général.

Nous vous accueillerons de bon cœur dans notre miellerie à Soulatgé et serons heureux de répondre à toutes questions concernant nos abeilles et notre apiculture. N'hésitez pas à nous rendre une petite visite ! Prenez tout de même la précaution de nous avertir afin que nous soyons présents, car nous travaillons souvent sur les ruchers.

A très bientôt,

Marc et Sophie Lamour
mielsetunefleur@outlook.com



Nouveau numéro
 de téléphone :
 06.95.14.18.04

