



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

Bonjour à tous,

Cette année, malgré une sècheresse accrue installée depuis plus de 3 ans, les abeilles ont pu faire un peu de miel grâce à quelques bonnes pluies tombée au bon moment, en mars. Elles nous ont sauvé la saison, car après la pluviométrie a tellement baissée que les garrigues sont devenues grises. En moyenne montagne, les récoltes ont réussie, et pour notre plus grand bonheur, le Rhododendron en haute montagne était magnifique, nous y avons ramené un beau miel clair au gout fleuri. Quant aux buplèvres, après deux années sans production en raison de la sècheresse, la grosse pluie surprise de début juillet inondant la zone de perpignan nous a décidé à ramener quelques colonies sur la zone à la dernière minute ! Riche idée car nous avons donc eu la chance de récolter ce fabuleux nectar, si particulier qui nourrit nos abeilles et régale nos amateurs de miel. ...

Nous sommes donc heureux de vous proposer les miels suivants, sachant que tous les miels sont avant tout antibactériens, cicatrisants et antioxydants :



Nos abeilles passent l'hiver sous la douceur de la bordure littoral. Dès le mois de mars le romarin commence à y fleurir jusqu'à bleuir toute la garrigue. C'est le démarrage de la saison pour les abeilles et leurs apiculteurs. Ce miel, très clair, est doux et subtil.



C'est un miel toutes fleurs, assez doux et ambré, est un savant mélange de nectar de fleurs de garrigue.



Cette année, les abeilles ont mélangé le miel de lavande Stoechas avec une autre source de nectar ! les coquines ! Du coup, j'ai changé l'étiquette ! Mais il contient tout de même du Miel de lavande stoechas, mais aussi du thym et surement du miel de chêne vert ! 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.



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



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.



La vallée de la Boulzane est très escarpée et mène à des prairies à 1000 m d'altitude couvertes de fleurs des champs. Nous y avons récolté un miel toutes fleurs, très parfumé, mélange subtil de miel de châtaignier et de miel de tilleul



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. Très apprécié, ce miel se marie très bien avec le fromage de chèvre et convient particulièrement aux préparations culinaires.



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.



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 goût fleuri très particulier.



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.

Marc n'est plus là malheureusement, mais il reste en pensée avec moi tout au long de la saison apicole, il y a un peu de lui dans le miel que nous consommons.

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

Miels et une fleur

Le Cairou - 11330 Soulatgé
 06.95.14.18.04