



# LE BERGER DES ABEILLES

*Miel d'Ardèche*

**Stéphanie ADELINÉ**

Apicultrice



Illustration : Véronique Brun

Tél : 06 63 81 22 55

07140 MONTSELGUES



## Mon exploitation

Installée sur le sud Ardèche, j'ai créé mon exploitation « Le berger des Abeilles » en 2016. La particularité de ce territoire est de regrouper dans un rayon de 30km une multitude de roches, d'altitudes et de climats, offrant une grande diversité floristique. Cela permet à l'apiculteur de travailler à l'obtention d'une gamme de miel variée et locale.

Grâce aux espaces naturels préservés de l'Ardèche, je transhume mes abeilles dans des lieux sains, loin des grandes cultures. Ces espaces nous offrent des miellées spécifiques à l'Ardèche et des variétés de miel que l'on appelle « Miels nobles » (châtaignier, bruyère blanche, bruyère callune, ...)

Grâce aux transhumances que j'effectue, je travail à récolter des miels de crus, pour pouvoir offrir aux amateurs de miel une multitude de goûts et de texture à déguster tout au long de l'année. Cela implique une connaissance des milieux naturels, des floraisons et du travail des abeilles pour les positionner sur des emplacements stratégiques en vue de récolter les miels recherchés, typiquement Ardéchois.

## Mes miels

Les miels que je produis sont issus de fleurs sauvages et naturelles. Ils ne sont ni chauffés ni travaillés. Ainsi chaque texture est propre au miel (c'est le rapport glucose sur fructose qui détermine la cristallisation des miels !)

- **Miel de bruyère blanche :** C'est le premier miel récolté de la saison. Il est très recherché car les bruyères sont délicates et nécessitent une hydrométrie spécifique pour la miellée. C'est un miel subtil aux arômes de caramel au beurre salé.



Photo: David Bevilacqua, ENS Lyon

➤ **Miel de forêt :** Cette année, le climat n'a pas facilité le travail des abeilles. Le vent, la sécheresse, la canicule ont favorisé des miels de miellats dont celui de forêt. C'est un mélange de bruyères, de ronce, de miellat de



châtaignier. Il a une saveur boisée et des notes de caramel au lait avec une amertume en fin de bouche apportée par le châtaignier.

➤ **Miel de lavande :** Récolté au sud du département sur les paysages calcaires de l'Ardèche, ce miel aux couleurs provençales nous fait voyager aux pays des cigales ! **Les arômes puissants et floraux** du miel de lavande nous réchauffent le corps de soleil.



➤ **Miel de fleurs sauvages:**

C'est au milieu d'un paysage sauvage et préservé que j'amène mes ruches sur le plateau de Montselgues, perché à 1000 mètres d'altitude. Ici l'environnement est préservé et protégé au niveau européen. Pas de grandes cultures, juste de grands espaces où pâturent tranquillement les troupeaux. Le miel récolté est un miellat composé de ronces, bruyère, serpolet et une légère note de châtaignier. **C'est un miel doux et équilibré avec une saveur délicate.**



➤ **Miel de sapin :** Cette année a été caractérisée par de fortes chaleurs et une période de sécheresse en août. Ces conditions météorologiques ont permis aux abeilles de butiner du miellat de sapin sécrété par les pucerons. C'est un miel épais, on dit qu'il « tapisse la bouche ». Il est caractérisé par des notes boisées, assez doux, on peut y retrouver une saveur de pâte à pain.



➤ **Miel de bruyère callune :** Très rare, ce miel fait partie également des miels nobles. Les milieux naturels sur lesquels s'épanouit la bruyère – callune (bruyère érica et callune) font l'objet d'une protection au niveau national. En régression depuis des années, nous avons la chance d'avoir encore de beaux sites offrant aux abeilles de quoi butiner. Mais attention, là encore



l'hydrométrie est un facteur de réussite de miellée, qui n'est pas au rendez-vous chaque année ! Ce miel est très difficile à extraire car il est très gélatineux, ce qui lui donne une texture exceptionnelle. **Avec une légère acidité ce miel dégage de puissants arômes.**

➤ **Miel de châtaignier :** Typique de mon territoire cévenol, le miel de châtaignier est emblématique pour l'Ardèche. Riche de splendide châtaigneraie, les abeilles sont emmenées dans ces paysages préservés et hors du temps. Bien que ces châtaigneraies soient



elles conservent leurs qualités environnementales dénuées de traitements. Le miel de châtaignier est un miel noble, **marqué par une amertume en fin de bouche. Mélangé avec les ronces qui poussent en même temps, il conserve cependant une certaine douceur.**

## Conditionnement :

Je conditionne mes miels en pots de 500g et 250g.

Cette année je pourrais vous proposer quelques pots en kilo, mais la saison ayant été difficile et pauvre en miels plusieurs variétés ne seront pas en kilo.

Pour les fêtes je vous propose également différents conditionnements pour réaliser vos cadeaux !



- **Sachet découverte** : 2\* 125g et sa cuillère à miel
- **Sachet dégustation** : 3\*125g
- **Coffret gourmand** : 3\*250g

## Tarifs :

Miels et tarifs 2020			
	1kg	500g	250g
<b>Lavande</b>	/	9,00 €	6,00 €
<b>Bruyère Blanche</b>	/	/	/
<b>Châtaignier</b>	15,00 €	8,00 €	5,50 €
<b>Fleurs sauvages</b>	/	7,00 €	5,00 €
<b>Forêt</b>	/	8,00 €	5,50 €
<b>Sapin</b>	17,00 €	9,00 €	6,00 €
<b>Callune</b>	/	/	/

<b>Sachet découverte</b>	11,00 €		
<b>Sachet dégustation</b>	11,00 €		
<b>Coffret découverte</b>	22,00 €		

N'hésitez pas à me laisser votre commande par sms avec votre nom et coordonnées au 06 63 81 22 55.