

La Manufacture du Miel



NOS MIELS D'EXCEPTION ET DE CRU

Partenaire de l'OFA



QUI SOMMES-NOUS?

En 2010, nous avons créé notre exploitation apicole, constituée aujourd'hui d'un millier de ruches. Cela représente cinquante millions d'abeilles, réparties sur nos ruchers, de la Provence à la Bourgogne.

En 2014, sensibilisé par la mortalité des abeilles et conscient de l'urgence de la situation, Thierry Dufresne, fondateur de La Manufacture du Miel, crée l'Observatoire Français d'Apidologie (OFA).

L'OFA agit pour la sauvegarde de ces pollinisateurs indispensables à l'Homme, à la préservation de la biodiversité, à notre production agricole et à notre sécurité alimentaire.

La Manufacture du Miel est partenaire de l'OFA.

Nous mettons à sa disposition nos colonies pour ses programmes de recherche, auxquels nous participons financièrement.

Notre démarche, sincère et authentique, implique des protocoles et des techniques apicoles rigoureux, qui garantissent un miel extrêmement pur et particulièrement précieux.

NOS ENGAGEMENTS

Qualité

Nos miels d'exception provenant de nos ruches sont extraits et conditionnés à froid dans notre miellerie située en Provence, dans le massif de la Sainte-Baume, en respectant un protocole sanitaire exigeant.

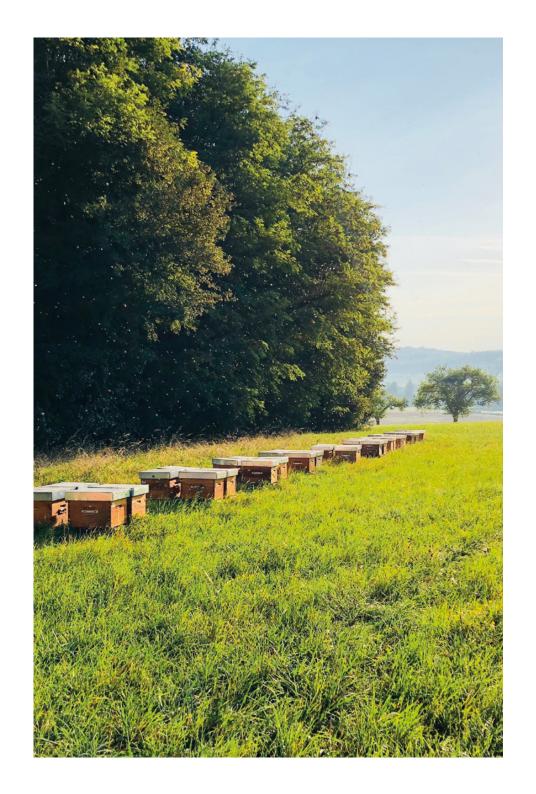
Traçabilité

Pour une totale traçabilité nous décrivons l'ensemble des étapes allant de nos lieux de butinage, jusqu'à notre site d'extraction et de conditionnement depuis notre miellerie.

Analyses

Nous garantissons l'absence totale de substances contestables; pesticides (multirésidus GC 150), métaux lourds (plomb, cadmium, arsenic, mercure) et ETM. Nous mettons à disposition sur notre site internet les analyses réalisées chaque saison, par un laboratoire indépendant, pour chacun de nos miels.

Nos miels ont reçu la mention "Confiance BioActif" délivrée par l'OFA.



Mention "Confiance BioActif"



Notre passion, LES ABEILLES

Notre référence, LA NATURE Notre valeur,

LA CONFIANCE

Il y a 100 millions d'années, la nature a instauré un contrat de vie avec les abeilles en leur offrant les ressources alimentaires en nectar et en pollen dont elles ont besoin pour vivre, profitant ainsi du transport du pollen par les abeilles, de fleurs en fleurs, pour permettre leur reproduction.

De ce contrat de vie entre la nature et les abeilles est née la biodiversité.

Et c'est ainsi que, depuis la nuit des temps, l'abeille c'est la vie. L'abeille, la nature, la confiance, sont à l'origine de la qualification «BioActif» délivrée par l'OFA aux miels, pollens et propolis provenant des colonies d'abeilles de son réseau de testage.

Bio, pour le respect intégral de l'environnement et de la biodiversité. Actif, pour l'assurance d'un bienfait réel sur le bien-être quotidien.









Parce que la nature nous offre le plus beau des trésors et que la France regorge de territoires magnifiques, nous souhaitons vous faire partager un de nos miels particulièrement rares, le miel de la Sainte-Baume.

Situé au cœur d'une forêt primaire, qui s'inscrit depuis l'Antiquité dans la tradition provençale, le massif de la Sainte-Baume est classé Parc Naturel Régional et a reçu le label « Forêt d'Exception » par l'Office Nationale des Forêts.

Ce véritable isolat a conservé un environnement et une biodiversité totalement protégés.

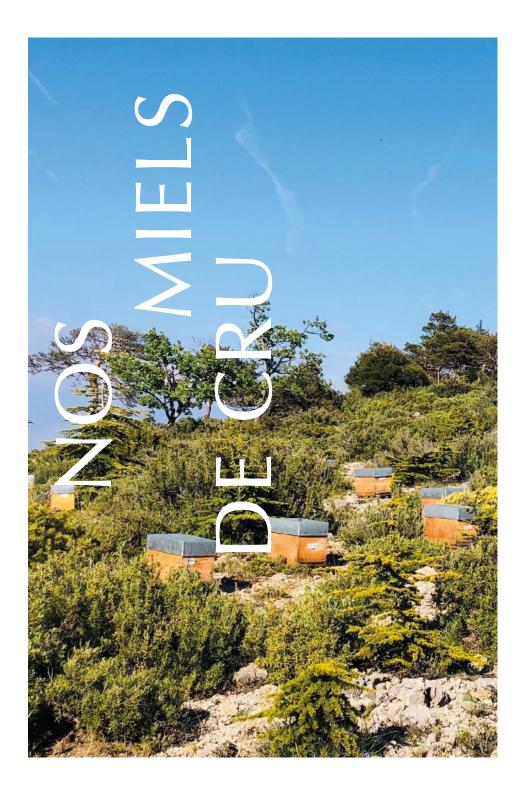
On y respire le thym, le romarin, le ciste, la menthe poivrée, le lavandin, le tilleul, ..., tous ces effluves qui sentent bon la Provence.

Toutes ces variétés florales offrent nectars et pollens qui transmettent à notre miel des qualités exceptionnelles participant à la protection de notre santé et de notre bien-être.

La production du miel de la Sainte-Baume est extrêmement limitée, ce qui le rend particulièrement rare.

Floraison: Mars à Juillet







MIEL DE CRU ACACIA

Nos lieux de butinage : en Bourgogne | Floraison : Avril

Couleur

Le miel d'acacia a une délicate robe qui varie du dorée au jaune clair translucide.

Texture

C'est un des rares miels à garder une texture liquide. Grâce à sa faible teneur en glucose, le miel d'acacia ne cristallise pas ou lentement.

Goût

C'est un miel délicat, suave, floral, sans acidité ni arrière-goût, qui exprime en bouche une douceur qui le caractérise. Le miel d'acacia offre des notes peu persistantes, d'arômes légèrement vanillées, un peu fruitées, aux nuances de cacao.

Comment déguster le miel d'acacia?

Sa délicatesse le rend idéal pour sublimer des mets car il ne dénature pas les autres arômes. Grâce à sa bonne teneur en fructose, c'est le miel idéal pour la confection de pâtisseries ou pour sucrer boissons, desserts et préparations salées. Facile à tartiner, il fait partie des miels préférés des enfants.



Apithérapie

Reconnu pour favoriser la régularité intestinale, la digestion et stabiliser les sécrétions gastriques. C'est un miel apaisant.

Calmant, il soulage les inflammations de la bouche et de la gorge.

Étant plus concentré en fructose qu'en glucose, il n'augmente pas de façon considérable le taux de sucre dans le sang puisque son index glycémique est



La Manufacture du Miel APICULTEUR RÉCOLTANT DEPUIS 2010 MIEL DE FRANCE

MIEL DE CRU DE BOURGOGNE

Nos lieux de butinage : en Bourgogne | Floraison : Juin - Juillet

Couleur

Le miel de notre cru de Bourgogne est de couleur ambre foncé, doré. Puis sa cristallisation fine lui donne une couleur brun clair.

Texture

D'un onctueux velours à finement cristallisé.

Goût

Son goût est puissant et agréable. Il est élaboré par les abeilles à partir des fleurs des forêts de Bourgogne. On y retrouve du pollen de ronces, centaurées, cistacées, rosacées, brassicacées, bruyères arborescentes, trèfles blancs, ... Ce butinage complexe donne des saveurs boisées de sous-bois, avec des notes de fruits rouges, d'une intensité forte qui persiste en bouche.

Comment déguster le miel de cru de Bourgogne ?

Le miel de cru de Bourgogne est parfait à déguster à la petite cuillère le matin comme le soir. Ses vertus apaisantes le rendent idéal pour accompagner une infusion. Il est délicieux également pour sucrer toutes boissons et recettes fruitées.



Apithérapie

Riche en oligo-éléments (potassium, calcium et manganèse), le miel possède des vertus:

- antiseptiques
- diurétiques
- toniques
- fortifiantes

Les flavonoïdes, source importante d'antioxydants, de même que le farnésol (un principe actif), sont à l'origine de l'effet apaisant de ce type de miel. Ces composés agissent sur les récepteurs du cerveau responsables du sommeil.

MIEL DE CRU DE CAMARGUE

Notre lieu de butinage : Parc National Régional de Camargue | Floraison : Mars - Juillet

Couleur

Le miel de notre cru de Camargue est de couleur jaune, doré. Puis sa cristallisation fine, lui donne une couleur ambre jaune paille.

Texture

C'est un miel d'un onctueux velours, crémeux, fondant, à la fine cristallisation homogène.

Goût

Les abeilles sont allées butiner des bouquets de fleurs telles que le trèfle blanc, le tournesol, mais aussi des cucurbitacées, du lotier, des brassicacées, des centaurées et des rosacées. D'une odeur délicate, d'un goût agréable, il développe en bouche une saveur douce, aux notes végétales, acidulées et persistantes.

Comment déguster le miel de cru de Camargue ?

Le miel de cru de Camargue mérite une dégustation pure à la petite cuillère, le matin comme le soir ! Sur une tartine de beurre simplement ou sur une tartine avec un léger filet d'huile d'olive, il révèlera toutes ses subtiles notes acidulées



Apithérapie

Le miel, riche en calcium, bore, silicium, vitamine K... possède des vertus :

- antiseptiques
- diurétiques
- toniques
- fortifiantes



MIEL DE CRU CHÂTAIGNIER

Nos lieux de butinage : dans le Var et en Bourgogne | Floraison : Juin - Juillet



Couleur

Le miel de châtaignier est foncé, d'un brun sombre.

Texture

Comme l'acacia, c'est un des rares miels à garder une texture liquide longtemps. Par sa teneur en fructose, le miel de châtaignier ne cristallise pas ou lentement.

Goût

C'est un miel robuste, relevé, boisé, pouvant même avoir une légère amertume en fin de bouche.

Il a été longtemps ignoré des amateurs, le trouvant souvent trop puissant. Aujourd'hui, il fait partie des miels les plus recherchés. L'odeur est marquée, chaude et profonde dès l'ouverture du pot, dont se dégage une senteur âcre prononcée, à la fois forte et suave. Il est long en bouche.

Comment déguster le miel de châtaignier ?

Le miel de châtaignier est l'un des miels les plus utilisés en cuisine, avec le miel d'acacia. Sa texture liquide le rend facile à mélanger dans les préparations. Les particularités de ses saveurs corsées, boisées, persistantes permettent de parfumer agréablement les recettes.

Il remplacera le sucre blanc tout en donnant un goût plus soutenu. Le miel de châtaignier reste l'ingrédient incontournable de la recette du pain d'épices.

Apithérapie

Le miel de châtaignier est riche en vitamines B et C, en minéraux et oligo-éléments (potassium, magnésium, manganèse et baryum). Il est surtout l'un des miels les plus riches en fer et en calcium.

Les bienfaits spécifiques du miel de châtaignier sont :

- faciliter la circulation sanguine
- être anti-anémiant
- faciliter la cicatrisation des plaies et des blessures
- ralentir le vieillissement des cellules, grâce à sa teneur en antioxydants



MIEL DE CRU GARRIGUE

Nos lieux de butinage : dans le Var | Floraison : Mars - Juillet

Couleur

Le miel de Garrigue a une couleur ambre doré, plus ou moins brune en fonction de l'évolution de sa cristallisation

Texture

C'est un miel onctueux. Des marbrures peuvent apparaître. C'est un phénomène naturel, gage de qualité, qui témoigne d'une faible humidité et d'une capacité de conservation supérieure.

Goût

Il fait partie des miels typés par son goût prononcé. Il est élaboré par les abeilles à partir des fleurs de la garrigue provençale telles que le thym, la lavande, le romarin, la sarriette, la sauge mais aussi la bruyère, le ciste ou le chêne vert.

Ce mélange naturel lui donne un goût charpenté et racé demeurant longtemps en bouche.

Le miel de garrigue est très odoriférant, aromatique et robuste

Comment déguster le miel de Garrigue ?

Il se déguste seul à la petite cuillère, avec une infusion, sur une tartine ou parfumera parfaitement mets et boissons.



Apithérapie

Riche en oligo-éléments, le miel de garrigue possède des vertus :

- antiseptiques
- diurétiques
- tonifiantes
- fortifiantes



MIEL DE CRU LAVANDE

Nos lieux de butinage : dans le Var | Floraison : Juin - Juillet

Couleur

Le miel de lavande est de couleur ambre clair jaune doré, au moment de la mise en pot, et blanchi lors de sa cristallisation.

Texture

Le miel de lavande est onctueux, fondant. Il a pour caractéristique une cristallisation qui lui octroie un aspect finement granuleux après quelques mois.

Goût

C'est un miel d'une finesse incomparable, doux, aux arômes intenses et fruités, qui persistent en bouche et reflètent la fleur de lavande, donnant ainsi une légère touche d'acidité.

Le miel de lavande dégage de puissants effluves. Il offre en bouche un véritable bouquet de saveurs fruitées et colorées.

Comment déguster le miel de lavande?

Le miel de lavande se déguste aussi bien sur une tartine comme en accompagnement de certains mets et boissons, ou tout simplement à la cuillère!



Apithérapie

C'est un produit naturel qui possède des propriétés :

- cicatrisantes
- antiseptiques
- apaisantes
- anti-inflammatoires pour les voies respiratoires

Le miel de lavande est désormais entré dans la composition des cosmétiques (gammes de soins de peau, savons, shampoings).





MIEL DE CRU TILLEUL

Nos lieux de butinage : en Bourgogne | Floraison : Mai - Juin

Couleur

Le miel de tilleul est de couleur ambre clair, doré. Puis sa cristallisation fine, lui donne une couleur jaune crème.

Texture

D'un onctueux velours à finement cristallisé

Goût

Son goût est puissant et agréable, il rappelle les effluves enivrantes de la fleur de tilleul.

On le reconnaît en bouche, par sa grande fraîcheur aux notes très typiques. Elles se ressentent parfois même quelques minutes encore après la dégustation. Son parfum est envoûtant.

Comment déguster le miel de tilleul?

Le miel de tilleul est délicieux pour sucrer toutes boissons et recettes fruitées. Grâce à sa texture particulière, il se déguste pur ou simplement sur une tartine.

Ses vertus apaisantes et la fraîcheur de son goût le rendent idéal pour accompagner une infusion et favoriser le sommeil.



Apithérapie

Le miel de tilleul est un joyau de la nature. Par sa floraison furtive, le succès des récoltes est précieux. Il est également très recherché pour ses propriétés médicinales.

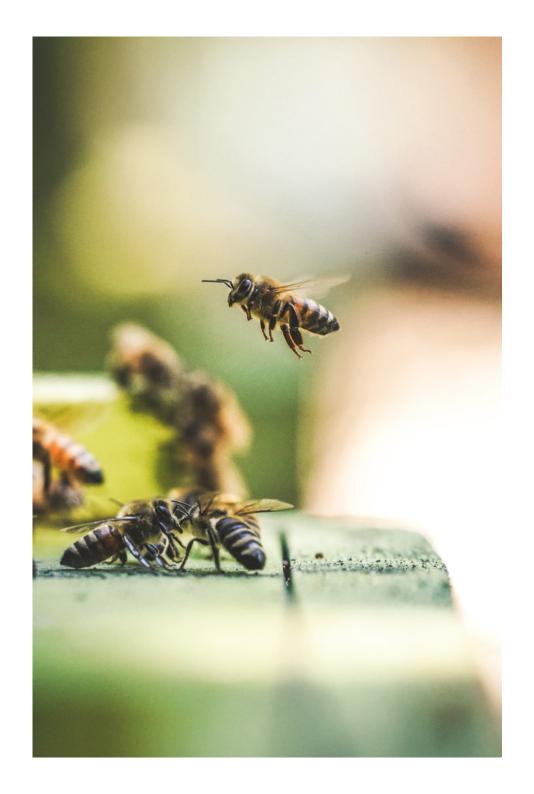
Les vertus spécifiques du miel de tilleul sont :

- sédatives
- anxiolytiques
- diurétiques

Il est reconnu pour traiter les troubles d'insomnie. Les flavonoïdes, source importante d'antioxydants, de même que le farnésol (un principe actif), sont à l'origine de l'effet apaisant de ce type de miel. Ces composés agissent sur les récepteurs du cerveau responsables du sommeil.

Il contient également des oligo-éléments : potassium, calcium et manganèse.

Il est aussi efficace pour traiter les premiers symptômes de la grippe et du rhume.



D'OÙ VIENNENT NOS MIELS

Lieux de butinage

1. MIEL DE LA SAINTE-BAUME

 Dans le massif de la Sainte-Baume, dans le Var

2. MIEL DE CRU GARRIGUE

- Dans le Var:
 - Aix-en-Provence
 - Ramatuelle
 - Cogolin

3. MIEL DE CRU CHÂTAIGNIER

- Dans le Var:
 - Collobrières
 - Gonfaron
 - Pignans
- En Bourgogne:
 - Azé
 - Boyer
 - Martigny-le-Comte

4. MIEL DE CRU TILLEUL

- En Bourgogne:
 - Azé
 - Boyer
 - Martigny-le-Comte

5. MIEL DE CRU LAVANDE

 Dans le Var, dans la région du Plateau de Valensole à Montagnac-Montpezat

6. MIEL DE CRU ACACIA

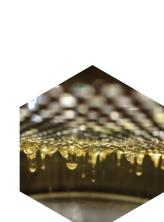
- En Bourgogne:
 - Azé
 - Boyer
 - Martigny-le-Comte

7. MIEL DE CRU DE CAMARGUE

 Dans le Parc National Régional de Camargue, au Marais de Grenouillet

8. MIEL DE CRU DE BOURGOGNE

- En Bourgogne:
 - Azé
 - Boyer
 - Martigny-le-Comte





La Manufacture du Miel extrait et met en pot, dans sa propre miellerie, située dans le massif de la Sainte-Baume en Provence (Var).



QUE FAUT-IL SAVOIR SUR LE MIEL?

Le miel est un produit naturel qui ne contient ni colorant, ni conservateur, ni additif.

Il évolue donc naturellement avec le temps. Mais contrairement au vin, il ne se bonifie pas avec l'âge. Cependant même après 2 ans, le miel gardera toutes ses saveurs et ses vertus.

Le miel est imputrescible (il ne se périme pas). À conserver à température ambiante, dans un endroit sec et à l'abri de la lumière.

Ne jamais chauffer un miel, il perdrait toutes ses qualités nutritives (un bain-marie à moins de 37 degrés est acceptable).

Les bienfaits santé du miel répertoriés par la médecine traditionnelle sont nombreuses,

et lui confère une action dynamisante, antioxydante, facilitatrice de l'assimilation des nutriments et minéraux, antianémique, émolliente, digestive, hépato et cardio protectrice, sédative et hypotensive, antibactérienne, fébrifuge (qui fait tomber la fièvre) et cicatrisante.

Le miel apporte l'énergie nécessaire aux muscles, au cœur et au cerveau (environ 350 kcal/100 g).

Avant un an, les bébés ne peuvent pas manger de miel, même en toute petite quantité, du fait de leur flore intestinale encore immature (risque de botulisme infantile). Aucune contre-indication lors de la grossesse et l'allaitement.





LES ACTIONS DE L'OFA

EN 2021, L'OFA CÉLÈBRE SA 8^E ANNÉE D'ACTIONS EN FAVEUR DE LA PROTECTION DES ABEILLES ET DE LA BIODIVERSITÉ. DURANT CES ANNÉES, PLUSIEURS AXES D'INTERVENTION ONT ÉTÉ DÉVELOPPÉS.

1. Une exploitation apicole expérimentale composée de 2.000 colonies réparties dans 65 ruchers en France.

Ces colonies permettent d'étudier véritablement le comportement des abeilles et de tester les résultats du travail de sélection de l'OFA, selon un protocole unique, connu et appliqué par toutes les équipes de l'OFA. C'est la partie apidologie de l'OFA, conduite par Vivien Larcher avec à ses côtés, sept apiculteurs-apidologues.

Des cheptels de testage des performances ont été élaboré, avec Maxime Saniez en charge du contrôle de la qualité de la reproduction des essaims, et Jean-Christophe Tixier en charge du contrôle de la productivité des produits de la ruche des colonies de l'OFA (miel, pollen, propolis).

2. Sélection et élevage de reines et essaims.

La sélection est conduite par Marine Adalid et Xavier de Villeneuve.

Depuis que l'Homme élève des animaux, il a remarqué que certains individus de son cheptel présentaient de meilleurs résultats que d'autres. C'est ainsi qu'est apparu la sélection animale présente dans toutes les filières d'élevage.

Les apiculteurs ont eu la nécessité d'améliorer l'aptitude de leur cheptel, par le biais de qualités nécessaires au bon développement de leurs colonies et ainsi pouvoir faire face à la dégénérescence de leur cheptel. Cette sélection favorise la résistance des colonies aux agressions extérieures et permet de diminuer l'importance du taux de mortalité fortement constatée. La sélection est donc un moyen de garantir un développement sain des abeilles et par là même, la survie des colonies.

Nous avons aujourd'hui conscience que l'abeille et son environnement ont été malmenés par l'Homme et que pour répondre aux désastres qu'il a provoqué, l'Homme se doit d'intervenir; tout en garantissant que son niveau d'intervention soit scrupuleusement étudié, réfléchi et contrôlé.



3. Mise à disposition aux apiculteurs des résultats des recherches sur la sélection de l'OFA

Les essaims et les reines issus du travail de sélection de l'OFA, sont mis à la disposition des apiculteurs. Ce travail de sélection, repose sur le choix drastique de critères spécifiques observés chez la reine et les faux bourdons, isolés pour la reproduction, afin qu'ils transmettent les caractères choisis à leur descendance. La qualité de cette sélection a été testé par des apiculteurs indépendants et a été reconnu par un grand nombre d'apiculteurs ayant choisi de constituer leurs cheptels avec les reines et essaims issus de la sélection de l'OFA.

4. Programmes de recherches appliquées sur les bienfaits des produits de la ruche (miel, propolis, pollen) sur la santé humaine.

L'OFA a toujours enrichi chacune de ses actions avec une participation ou une réflexion scientifique. La recherche et le développement de solutions pérennes pour le bon fonctionnement d'une exploitation apicole, donnent également des arguments aux débats sur la défense de l'environnement et ainsi alerte sur la question de la santé humaine.

L'abeille est sentinelle de l'environnement, comme l'attestent de nombreuses publications scientifiques et techniques. L'abeille est aussi sentinelle de la santé humaine.

En effet, nombre de substances toxiques agissent en bloquant tout, ou une partie, des fonctions physiologiques communes aux invertébrés et



vertébrés, dont l'Homme. Si l'une de ces fonctions se révèlent déficientes chez l'abeille, alors, le risque pour l'Homme et l'enfant devient probable.

Si l'on prend rapidement des mesures pour limiter la concentration des toxiques qu'on retrouve dans l'environnement ou l'alimentation, la probabilité d'un impact sur la santé humaine restera très faible. La protection du vivant dépend de l'application du principe de précaution. La question est de savoir s'il demeurera du domaine de la philosophie ou s'il s'appliquera concrètement par des décisions fortes pour un vrai respect de la vie.

Depuis sa création l'OFA, contribue à ce débat sociétal par des travaux de recherche appliquée qui ont été conduits sous la direction de Marc-Édouard Colin en collaboration avec Jeremy Tabart, Vincent Piou, Dimitri Mougenot et Céline Pillot.

Depuis 2019, Nicolas Cardinault, Docteur en Nutrition Humaine et Sciences des Aliments, est le Directeur Scientifique des programmes NutriSciences de l'OFA, avec Florence Bonsch ils conduisent des travaux de recherche sur les bienfaits des produits de la ruche, sur la santé humaine. Ils interviennent actuellement sur la problématique de la lutte contre l'antibio-résistance avec un programme de recherche en partenariat avec la Faculté de Pharmacie de Marseille

Enfin, forts de l'implication de l'OFA dans le Concours National des Miels de France dont l'OFA est partenaire, les équipes œuvrent, sous la responsabilité de Marine de Lignac, à la revalorisation des miels de cru, en collaboration étroite avec des experts du goût (Chefs étoilés) et de l'alimentation, qui participent à nos côtés à la mise en valeur de ce précieux don des abeilles.

5. Actions de sensibilisation auprès du grand public, à l'importance du rôle de l'abeille.

Depuis 2017, l'OFA mobilise le grand public, en apportant une réponse concrète à la menace d'extinction des abeilles, à travers un acte simple et accessible à tous, en distribuant via ses partenaires, des sachets de graines mellifères, indispensables à l'alimentation des abeilles.

Sous la conduite de Fabien Kouachi, la campagne nationale « Des Fleurs pour les Abeilles » sensibilise 12 millions de français (selon les chiffres de l'étude Kantar réalisée à la demande du partenaire VAL'HOR, l'interprofession des professionnels du végétal), avec des milliards de fleurs mellifères semées chaque année.

L'OFA a également créé « l'École des Abeilles », un programme de sensibilisation des jeunes enfants pour leur faire découvrir le monde passionnant des abeilles et leur expliquer l'importance de leur rôle pour la biodiversité et notre sécurité alimentaire.



6. Création d'une école de formation à l'entrepreneuriat apicole: BEE ACADEMY

Conscients de la nécessité d'amplifier l'offre de formation professionnelle et convaincus de la responsabilité de chacun détenant connaissances et compétences d'avoir à les transmettre, l'OFA a décidé de créer la BEE ACADEMY, en partenariat avec l'ISEMA.

L'ISEMA est l'École Supérieure de Commerce des Entrepreneurs de la Naturalité. Ses diplômés sont de futurs managers préparés aux spécificités des secteurs de l'agriculture, de l'alimentation, des bio-industries et de l'environnement. Elle fait partie du groupe ISARA (Institut Supérieur d'Agriculture Rhône-Alpes). Sous la responsabilité d'Olivier Tardy, cette formation débutera au cœur des infrastructures de l'OFA pour 6 mois de formation pratique, et se poursuivra pour 6 mois de formation théorique, sur le site de l'ISEMA à Avignon.

Fortes de leurs expériences mutuelles acquises dans la formation, l'OFA et l'ISEMA ont considéré que, comme tous les métiers de l'agriculture, l'apiculture nécessite plus que jamais, des professionnels formés. L'apiculteur-apidologue de demain, doit avoir un très haut niveau de technicité et des compétences multiples. La BEE ACADEMY a comme ambition de faire de chaque diplômé un apiculteur-entrepreneur. C'est-à-dire un technicien de l'apiculture formé aux techniques de sélection, d'élevage et de production, mais également formé aux techniques marketing, commerciales et comptables afin d'être apte à créer son entreprise, la gérer, la développer, la rendre pérenne et pouvoir ainsi, à son tour, créer des emplois et de la richesse.



Marine de Lignac marine@lamanufacturedumiel.fr Tél.: +33 6 66 86 00 95

www.lamanufacturedumiel.fr

la.manufacture.du.miel

La Manufacture du Miel