



La Manufacture du Miel
APICULTEUR RÉCOLTANT DEPUIS 2010
———— MIEL DE FRANCE ————



NOS MIELS D'EXCEPTION

Partenaire de l'OFA



QUI SOMMES-NOUS ?

En 2010, nous avons créé notre exploitation apicole.

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 sont extraits puis conditionnés 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 des lieux de butinage jusqu'au conditionnement dans notre miellerie.

Analyses

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

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.



Photo prise au sein des exploitations apicoles de l'OFA, par Hugues Charrier

MIEL D'EXCEPTION DE LA SAINTE-BAUME



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 rare, 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 National 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





La Manufacture du Miel
APICULTEUR RÉCOLTANT DEPUIS 2010
MIEL DE FRANCE

MIEL D'ACACIA

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

Couleur

Le miel d'acacia a une délicate robe qui varie du doré 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 d'une grande délicatesse, suave, floral. Il exprime en bouche une douceur qui le caractérise, aux notes légères et aux nuances vanillées.

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 faible.





La Manufacture du Miel
APICULTEUR RÉCOLTANT DEPUIS 2010
MIEL DE FRANCE

MIEL DE BRUYÈRE BLANCHE

Nos lieux de butinage : en Lozère | Floraison : Février - Avril

Couleur

Ses reflets roux, orangés lui donnent des airs de caramel.

Texture

C'est un miel à la texture crémeuse et onctueuse naturellement.

Goût

Son goût surprenant révèle des saveurs puissantes. Le miel de bruyère blanche est un miel de caractère qui offre des notes de cacao, de réglisse ou de caramel. Un nectar d'une intensité rare et affirmée, recherché par les amateurs.

Comment déguster le miel de bruyère blanche ?

Le miel de bruyère blanche est un miel d'une extrême gourmandise qui sera parfait pour bonifier votre cuisine. Il est également un allié puissant pour votre bien-être et votre santé générale.



Apithérapie

Outre ses qualités gustatives, ce miel, très prisé, possède de nombreuses vertus thérapeutiques et nutritionnelles.

La bruyère a longtemps été connue comme une plante médicinale dont les vertus protectrices sont nombreuses. Vertus transmises dans son miel et enrichies par l'action des abeilles. Un miel très riche en vitamines, en minéraux et en polyphénols. Grâce à cela il aide à renforcer notre système immunitaire et en fait un antiseptique naturel puissant. Tonifiant, reminéralisant, antianémique, diurétique, dépuratif et aussi antirhumatismal.



La Manufacture du Miel
APICULTEUR RÉCOLTANT DEPUIS 2010
MIEL DE FRANCE

MIEL DE BRUYÈRE CALLUNE

Lieu de butinage : en Lozère | Floraison : Juillet - Septembre

Couleur

Le miel de bruyère callune a une robe de couleur brun-ambree qui tire sur le roux et devient rouge-ocre avec le temps.

Texture

Ce miel a une texture unique crémeuse à finement gélatineuse, dite thixotrope, liée à la présence de protéines en proportion plus importante que dans les autres origines de miels. Le miel de bruyère callune a une cristallisation lente.

Goût

Le miel monofloral de bruyère callune se caractérise par ses saveurs intenses, complexes et aromatiques. Il offre des notes caramélisées et fleuries. Son goût boisé puissant et persistant laisse en fin de bouche une légère amertume.

Comment conserver le miel de bruyère callune ?

Son taux d'humidité assez élevé requiert de le conserver au frais afin d'éviter sa fermentation.



Apithérapie

C'est un miel très riche en oligo-éléments, vitamines et minéraux : bore, potassium, fer, soufre, manganèse (anti-allergique, anti-oxydant) qui régulent la glycémie et soulagent les rhumatismes. Il possède des vertus :

- Antianémiques
- Antiseptiques
- Diurétiques
- Énergisantes
- Fortifiantes
- Reminéralisantes



La Manufacture du Miel
APICULTEUR RÉCOLTANT DEPUIS 2010
— MIEL DE FRANCE —

MIEL DE CHÂTAIGNIER

Nos lieux de butinage : 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 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



La Manufacture du Miel
APICULTEUR RÉCOLTANT DEPUIS 2010
— MIEL DE FRANCE —

MIEL DE 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 révèle partout: sur une tartine, en accompagnement, ou tout simplement à la cuillère ! Si vous l'aimez plus crémeux que cristallisé, il vous suffit juste, avec une cuillère, de le mélanger dans le pot. Cela va casser le grain de cristallisation, et donner cette texture plus souple.



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 (gamme de soins de peau, savons, shampoings).



La Manufacture du Miel
APICULTEUR RÉCOLTANT DEPUIS 2010
— MIEL DE FRANCE —

MIEL DE 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.





La Manufacture du Miel
APICULTEUR RÉCOLTANT DEPUIS 2010
— MIEL DE FRANCE —

MIEL DE 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 parfumerait parfaitement mets et boissons.



Apithérapie

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

- antiseptiques
- diurétiques
- tonifiantes
- fortifiantes





Photo prise au sein des exploitations apicoles de l'OFA, par Hugues Charrier



La Manufacture du Miel
APICULTEUR RÉCOLTANT DEPUIS 2010
MIEL DE FRANCE

MIEL DE FLEURS DE PRINTEMPS

Nos lieux de butinage : en Isère | Floraison : Mars - Juin

Couleur

Le miel de fleurs de printemps est d'un jaune clair à un jaune ambré avec la cristallisation.

Texture

Liquide à la récolte, il cristallise finement avec le temps.

Goût

C'est un miel aux saveurs fleuries puis légèrement mentholées, avec une belle longueur en bouche. Les abeilles ont butiné des fleurs de trèfle blanc, de tilleul, d'érable, de chêne, de bleuet, de ronce... Sa diversité florale lui procure une belle complexité et un panel de parfums incomparable à la fois acidulé et frais. Une richesse qui traduit la biodiversité que nous offre les montagnes d'Isère.

Comment déguster le miel de fleurs de printemps ?

Essayez-le pur, à la petite cuillère, ou pour agrémenter votre cuisine du quotidien.



Apithérapie

Riche en oligo-éléments, ce miel possède des vertus :

- antibactériennes
- antiseptiques
- antioxydantes et anti-inflammatoires liée à sa richesse en composés phénoliques et en flavonoïdes



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 cru de Bourgogne a une couleur spécifique à chaque récolte, de jaune dorée tirant vers le paille, au brun ambré. Sa cristallisation fine évolue également dans le temps.

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), ce miel possède des vertus :

- antiseptiques
- diurétiques
- tonifiantes
- 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.



La Manufacture du Miel
APICULTEUR RÉCOLTANT DEPUIS 2010
MIEL DE FRANCE

MIEL DE CRU DE CAMARGUE

Notre lieu de butinage : en 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 ! Sur une tartine de beurre simplement ou sur une tartine avec un léger filet d'huile d'olive, il révélera toutes ses subtiles notes acidulées.



Apithérapie

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

- antiseptiques
- diurétiques
- tonifiantes
- fortifiantes



La Manufacture du Miel
APICULTEUR RÉCOLTANT DEPUIS 2010
— MIEL DE FRANCE —

MIEL DE CRU DE LOZÈRE

Nos lieux de butinage : en Lozère | Floraison : Avril - Septembre

Couleur

Le miel de cru de Lozère est d'un brun chaud.

Texture

Sa texture est liquide à finement cristallisée avec le temps.

Goût

C'est un miel rond aux arômes chauds, un mélange de notes boisées avec des notes florales et des notes légères de caramel. Les abeilles sont allées butiner des fleurs de châtaignier, de houx, d'acacia, de rosacées, de pin, de chêne, de trèfle blanc...

Ce miel polyfloral intense et long en bouche saura ravir les connaisseurs comme les néophytes en quête de saveurs.

Comment déguster le miel de cru de Lozère ?

Le miel de cru de Lozère est un délice à déguster pur à la cuillère ou sur une tartine. Sa texture liquide permet de l'ajouter au quotidien en cuisine.



Apithérapie

C'est un miel riche en vitamines B et C, en minéraux et oligo-éléments (potassium, magnésium, manganèse et baryum).

Les bienfaits de ce miel sont :

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





NOTRE GAMME DE MIELS D'EXCEPTION

DISPONIBLE EN 2 FORMATS:
250G ET 400G



1. MIEL DE LA SAINTE-BAUME

- Texture: onctueux
- Goût: boisé, floral, chaud



2. MIEL D'ACACIA

- Texture: liquide
- Goût: frais, délicat, floral



3. MIEL DE BRUYÈRE BLANCHE

- Texture: onctueux
- Goût: puissant, intense, caramel



4. MIEL DE BRUYÈRE CALLUNE

- Texture: crémeux à gélatineux
- Goût: caramélisé, aromatique, fleuri



5. MIEL DE CHÂTAIGNIER

- Texture: liquide
- Goût: chaud, boisé, persistant



6. MIEL DE LAVANDE

- Texture: cristallisation granuleuse
- Goût: fruité, doux, floral



7. MIEL DE TILLEUL

- Texture: onctueux, fine cristallisation
- Goût: puissant, frais, floral



8. MIEL DE GARRIGUE

- Texture: onctueux
- Goût: charpenté, robuste, floral



9. MIEL DE FLEURS DE PRINTEMPS

- Texture: liquide à finement cristallisé
- Goût: fleuri, mentholé, acidulé



10. MIEL DE CRU DE BOURGOGNE

- Texture: onctueux à cristallisé
- Goût: chaud, floral, boisé



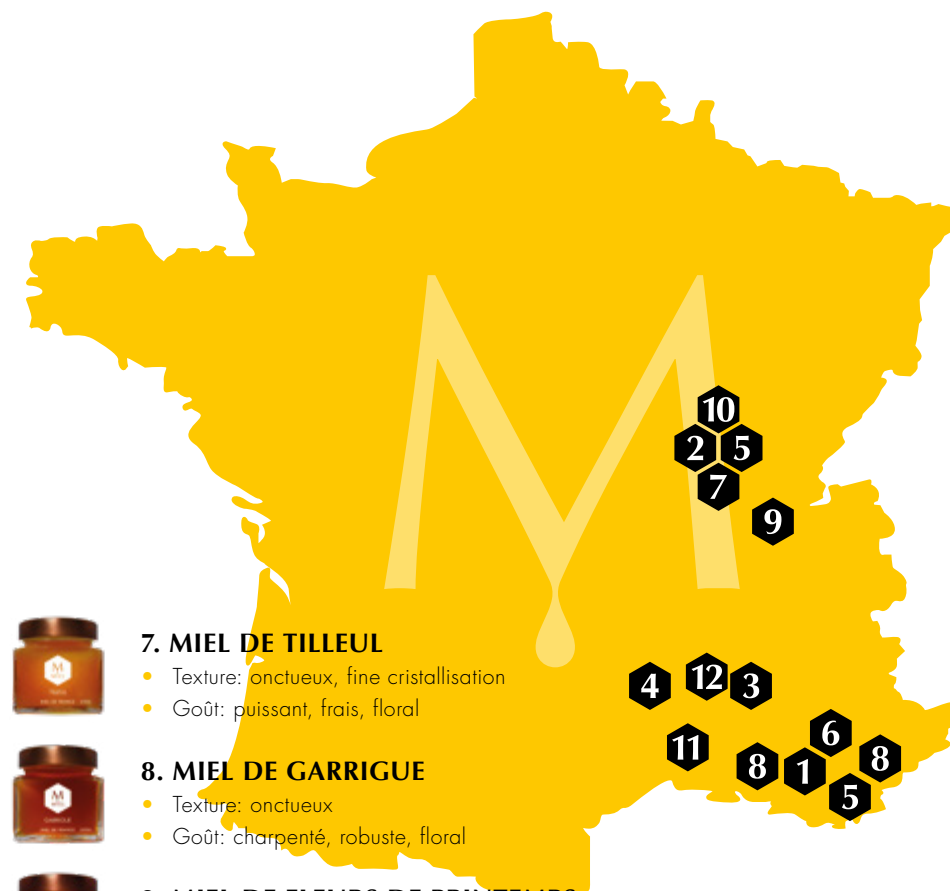
11. MIEL DE CRU DE CAMARGUE

- Texture: crémeux, fine cristallisation
- Goût: végétal, acidulé, frais



12. MIEL DE CRU DE LOZÈRE

- Texture: liquide à cristallisé
- Goût: chaud, floral, caramel



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



Nos abeilles ont effectué 14.000 sorties,
parcouru 38.000 kms, butiné 1.500.000 fleurs pour
vous offrir ces 250g de miel naturel et précieux.

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. Sa couleur et sa cristallisation évoluent selon les récoltes et les fleurs butinées. Le miel ne se bonifie pas avec l'âge contrairement au vin. Cependant même après 3 ans, le miel gardera toutes ses saveurs et ses vertus.

Le miel est imputrescible (*il ne se périmé 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 nombreux, et lui confèrent une action dynamisante, antioxydante, facilitant ainsi 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 autre contre-indication.

CONTACT

contact@lamanufacturedumiel.fr

www.lamanufacturedumiel.fr

@ [la.manufacture.du.miel](https://www.instagram.com/la.manufacture.du.miel)

 [La Manufacture du Miel](https://www.facebook.com/La-Manufacture-du-Miel)