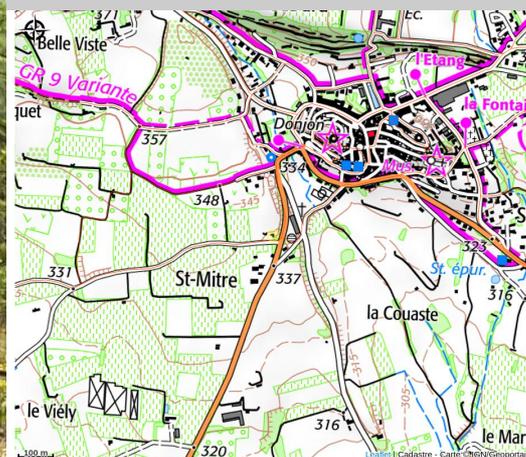


La Miellerie du Grand Luberon

Cucuron



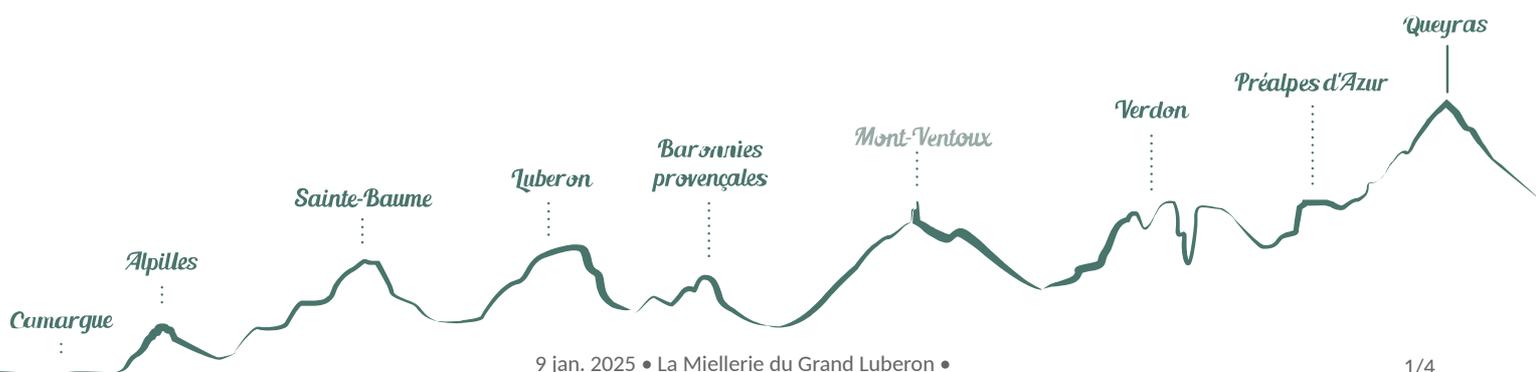
*Pour la retrouver, prenez la RD 27 entre
Lourmarin et Cucuron. La Miellerie se
trouve à environ 1 km du village de
Cucuron sur la droite.*

*Sur le GPS rentrez miellerie du Gand
Luberon*

*Distributeur automatique sur place
(carte bleue) avec dégustation .*

Infos pratiques

Categorie : Produit du terroir et
artisanat



Description

Florence et Thierry sont apiculteurs professionnels depuis 1999, installés au pied du Luberon à Cucuron et sont en mention bio (contrôlés par ECOCERT F 32600 L'Isle Jourdain).

Ils élèvent des centaines de milliers d'abeilles et possèdent 350 ruches. Dans chaque ruche il y a 50 000 à 80 000 abeilles et une seule reine par ruche qui pond 1500 œufs par jour...

Ils transhument dans l'Isère et dans la Drôme en mai pour faire le miel d'acacia de châtaignier et de tilleul. Seuls les miels de romarin, toutes fleurs, forêt, garrigue sont récoltés dans le Luberon. Les ruches sont portées dans les Alpes de haute Provence en juin pour butiner les lavandes.

Une rencontre inoubliable ... avec les abeilles bien sur!

Création, Production fétiche

Florence et Thierry fabriquent de nombreux produits dérivés du miel....Tous leurs produits sont biologiques !

Le nougat blanc est pur miel de lavande, sans sucre, très tendre, avec des amandes bio et des blancs d'œufs bio.

Le nougat noir est pur miel de lavande sans sucre, tendre, avec des amandes bio.

Le sirop de thym au miel se boit soit avec de l'eau fraîche, soit de l'eau chaude en infusion, il peut être utilisé sur des desserts (crêpes, yaourts..), il est délicieux aussi avec du vin blanc, de la viande blanche, dans les sauces...

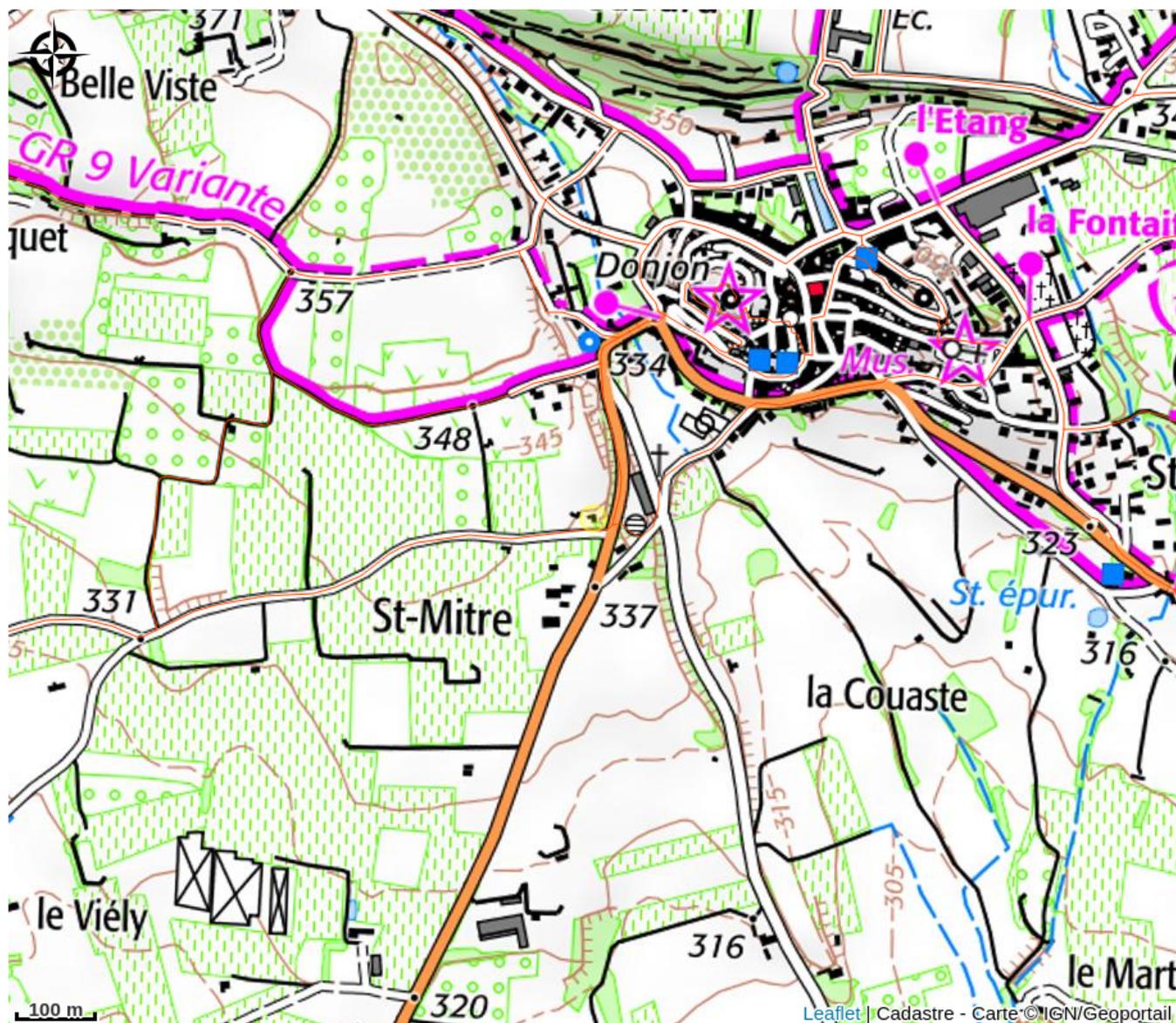
Le pain d'épices bio : tous les ingrédients sont bio (miel, farine, épices, lait de soja, sucre roux, bicarbonate de soude).

Créer, produire, pour qui, pour quoi ?

Florence et Thierry ne produisent que du miel biologique ! Cela signifie qu'ils n'utilisent aucun antibiotique ni de produit chimique contre le varroa (acariens qui parasite les abeilles) dans le traitement des ruches et que la récolte se fait sans répulsif chimique. Le miel n'est chauffé ni à l'extraction ni pour le défiger (le miel est liquide à la récolte et se cristallise vers novembre sauf pour le miel d'acacia qui reste liquide).

Ils laissent 15 à 20 kg de miel aux abeilles pour passer l'hiver, et ne leur donnent pas de sirop de sucre à la place. Ils choisissent des emplacements qui sont le plus sauvages possibles, sans culture de colza ni de tournesol autour.

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Informations pratiques

Ouverture:

Toute l'année, tous les jours.

Un distributeur automatique de miel est disponible sur la ferme car Florence et Thiery ne sont pas toujours sur place en raison notamment de l'éloignement des ruches. Vous pouvez également trouver à côté des pots de dégustation et durant l'été une ruche vitrée pour observer les abeilles.

Tarifs:

Accès libre.

Fiche mise à jour par Luberon Sud Tourisme le 13/01/2023

Contact

2117 Route de Lourmarin

84160 Cucuron

Tél. 06 51 97 89 50

floencerumeau@free.fr