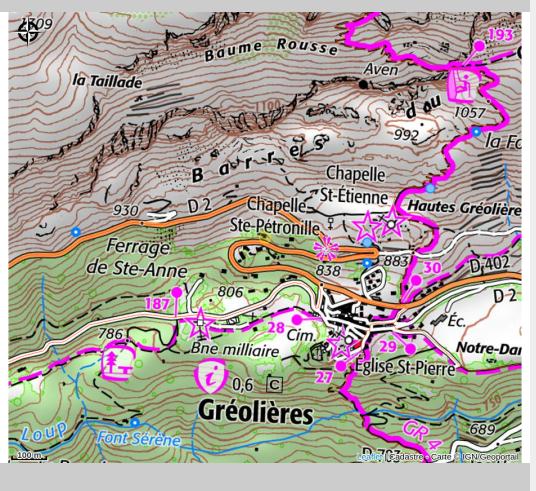


Le rucher du Cheiron

Gréolières



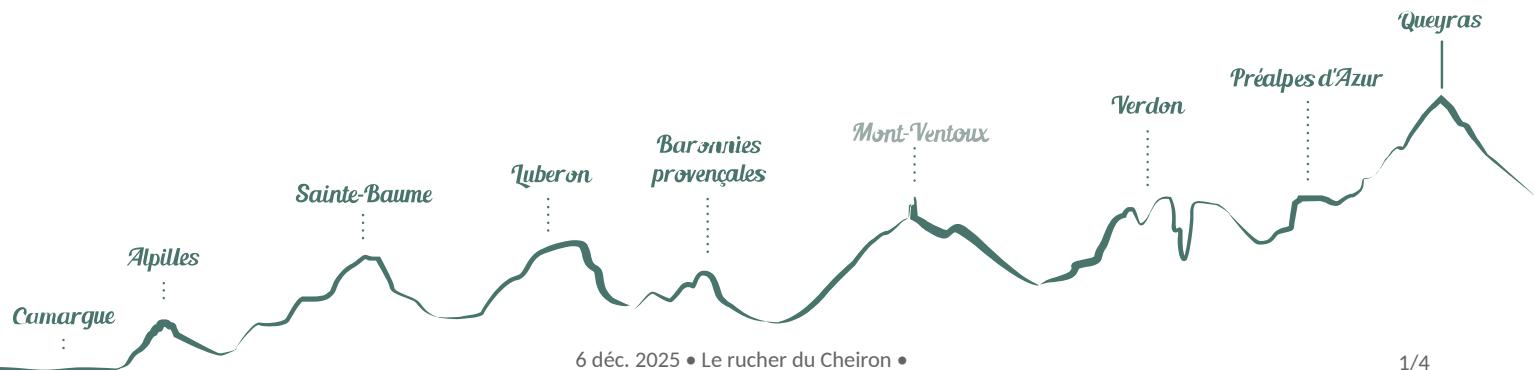
Crédit photo : Le rucher du Cheiron_Gréolières (rucher du cheiron)

Visite de l'exploitation, dégustation et vente sur place sur rendez-vous: miel de montagne, lavande, tilleul, châtaignier et quelques miels rares.

Infos pratiques

Categorie : Produit du terroir et artisanat

Type : Alimentation locale



Description

Le Rucher du Cheiron, situé à Gréolières, est une exploitation apicole familiale dirigée par Gautier Coquelet, apiculteur passionné à la tête de plus de 300 ruches. Héritier d'un savoir-faire transmis sur trois générations, il poursuit l'activité de son père, apiculteur pendant 40 ans.

Les ruches sont transhumées au fil des floraisons pour offrir une large gamme de miels aux saveurs uniques :

- Miel de lavande, récolté dans les Alpes de Haute-Provence,
- Miel de montagne, produit à Gréolières, Caussols et Gourdon,
- Miel d'acacia, issu des ruches en Isère,
- Et selon les années : miels de sarriette, lavande fine, châtaignier, tilleul ou sapin.

Un savoir-faire artisanal pour des miels d'exception !

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Informations pratiques

Fiche mise à jour par Côte d'Azur France Tourisme le 15/09/2025

Contact

451 Route de Gentelly
06620 Gréolières
Tél. 06 76 37 79 99 / 04 93 59 98 13