

BON DE COMMANDE

MIELLERIE DU CHAMBOURLAS

NOM PRENOM :

ADRESSE :

Tél :

Mail :



MIEL	CONDITIONNEMENT	PRIX	QUANTITE	TOTAL
Miel de printemps <i>aubépine, prunelier, tilleul, crémeux</i>	Pot 500 g	9 €		
Miel de maquis d'été <i>dominante châtaignier</i>	Pot 500 g	9 €		
Miel de forêt <i>dominante sapin, crémeux</i>	Pot 500 g	9 €		
Miel de montagne <i>dominante ronce, châtaignier</i>	Pot 500 g Pot kg	8.50 € 16 €		
Miel d'été <i>framboisier - châtaignier</i>	Pot 500 g Pot kg	9 € 17 €		
Miel de châtaignier	Pot 500 g Pot kg	8.50 € 16 €		
Miel de haute montagne <i>framboisier, sapin, épilobe,...</i>	Pot 500 g	9 €		
Miel de lavande	Pot 500 g	10 €		
Pain d'épices (nature ou orange, à préciser)	Pain 250 g Pain 500 g	5 € 9 €		
Nougat noir	Barre 100 g	3.50 €		
Confimiel noisette	Pot 250 g	5 €		
Pollen	Pot 220	10 €		
Propolis alcoolat 35 % (vaporisateur ou compte-goutte)	Flacon 30 ml cpte gtte Flacon 50 ml cpte gtte Flacon 30 ml vapo Flacon 50 ml vapo	12 € 18 € 12 € 18 €		
Propomiel (pollen+propolis+miel)	Pot 250 g	12 €		
Crème de soins propolis (nature ou lavande)	Pot 40 ml nature Pot 40 ml lavande	12 € 12 €		
Crème de châtaigne	Pot 360 g	5 €		
Châtaignes au naturel	Pot 220 g Pot 430 g	5 € 9 €		
			TOTAL	

Ces produits sont certifiés en agriculture biologique par ECOCERT. Ils proviennent de nos ruches ou de nos châtaigniers. Les produits transformés sont de notre fabrication.



Julien PICARD et Romain BESSELLERE
Miellerie du Chambourlas – 2003 route de Privas 07 360 St Vincent de Durfort
Tél : 06 22 66 30 30 - **E.mail : julienpicardapi@orange.fr**



MIELLERIE DU CHAMBOURLAS

La ferme apicole du Chambourlas, est située au Nord de Privas, au sein de la montagne surplombant la vallée de l'Eyrieux, sur la commune de St Vincent de Durfort.

Tous nos miels sont produits en Ardèche et sont certifiés Agriculture Biologique.

Ils bénéficient de la marque "**Produit du Parc naturel régional des Monts d'Ardèche**", excepté le miel de lavande (*produit en Drôme à Grignan*).

La châtaigneraie traditionnelle est engagée dans la démarche AOP Châtaigne d'Ardèche.

Les emplacements des ruches sont situés principalement autour de la ferme, dans la région dite des Boutières (*alt moy. de 400 - 500 m*), dans les vallées de l'Eyrieux et de l'Auzène, excepté pour les miels de lavande (*plateau de Grignan, sud Drôme*), de haute-montagne et forêt (*plateau ardéchois*).

Les abeilles se déplacent jusqu'à 3 km des ruches. Elles butinent ainsi une flore riche, variée, en grande partie sauvage, au sein d'un environnement diversifié et encore préservé.

En mai 2006 (15 ans déjà !), Julien PICARD s'installe en reprenant la ferme bio de Solange et Alain d'HAENE (basée à l'époque sur St Etienne de Serres). En février 2017, Julien crée un GAEC (Groupement agricole d'exploitation en commun), société agricole à deux associés, avec Romain BESSELLERE.

Nous accompagnons 350 ruches tout au long de l'année. Nous les déplaçons une fois au mois de juin pour les porter dans des zones plus fleuries l'été en altitude, un peu comme la transhumance des brebis qui vont chercher l'herbe en alpage.

Nous ramassons les châtaignes dans un verger traditionnel sur les pentes de la vallée de l'Auzène, situé sous le hameau de Magerouan (commune de Creysseilles).

Voici quelques précisions sur nos miels.

Miel de printemps

Toutes fleurs, récolté sur les emplacements où les abeilles ont passé l'hiver, à proximité de la ferme. (Dunière sur Eyrieux, St Vincent de Durfort, Les Ollières sur Eyrieux, St Sauveur de Montagut, Coux et St Etienne de Serres)

Flore butinée : acacia (*selon les années*), pissenlit, cerisier, merisier, aubépine, prunelier, tilleul,...

Période : avril-mai - Altitude : 300 à 500 m

Miel de châtaignier, de maquis d'été, de montagne

Récoltés sur les emplacements situés dans les Boutières, principalement dans les châtaigneraies de la vallée de l'Auzène, qui est un affluent de l'Eyrieux (St Etienne de Serre, St Julien du Gua, Issamoulenc)

Flore butinée : châtaignier et ronce, avec une dominance de l'un ou de l'autre selon les miels

Période : fin juin-début juillet - Altitude : 500 à 700 m

Miel de lavande

Récolté dans le Sud de la Drôme, sur le plateau de Grignan

Flore butinée : lavandes cultivée et sauvage, lavandin cultivé

Période : fin juin-juillet - Altitude : 350 m

Miel de haute-montagne, d'été, de forêt

Toutes fleurs, récolté sur un emplacement du plateau ardéchois, à proximité du mont Gerbier-de-Jonc, sur les communes de Lachamp Raphaël et Usclades et Rieutord

Flore butinée : framboisier (*dominante*), épilobe, serpolet, bruyère-callune, fleurs des prairies (pissenlit, trèfle) mais aussi miellat de sapin selon les années

Période : fin juin-juillet-août - Altitude : 1000 à 1300 m

Nous transformons notre miel dans notre atelier/miellerie pour préparer des pâtisseries.

Pain d'épice : 45% miel châtaignier, 30% farine blé, 15% farine châtaigne, 10% lait-œufs-épices-bicarbonate

Nougat noir : 50 % miel, 50 % amandes

Confimiel noisettes : pâte à tartiner avec 70 % miel de montagne et 30 % purée de noisette

Nous élaborons également des produits de l'apithérapie : propolis alcoolat 35 %, pollen de fleurs sauvages, propomiel (85 % miel, 10 % pollen, 5% propolis), crème de soins à la propolis (huile de sésame bio, cire vierge et propolis 10%).

Julien PICARD et Romain BESSELLERE

Miellerie du Chambourlas – 2003 route de Privas 07 360 St Vincent de Durfort

Tél : 06 22 66 30 30 - **E.mail : julienpicardapi@orange.fr**