

Le miel Rémy Glaise

Catalogue produits





Qui suis-je?



Bonjour.

Je m'appelle Rémy, et je suis apiculteur depuis 2013. Plus jeune, j'accompagnais un voisin sur ses ruches pour l'aider. Ce sont sans doute ces souvenirs qui m'ont poussé à réinvestir la ferme de mes grands-parents qui étaient producteurs de lait et de céréales.

Je suis apiculteur transhumant ; cela signifie que je déplace mes colonies au fil des floraisons. Je commence ma saison en Isère et à Lyon, puis dans le massif de la Grande Chartreuse, pour enfin la terminer à Pöet-Laval dans le sud.

Bien que je ne sois pas labellisé Bio, je pratique des méthodes propres à cette charte: teinture écologique des hausses à l'huile de lin, utilisation de cire d'opercules (fabriquée par mes propres abeilles), traitement bio au mois de décembre...

Enfin, je mets un point d'honneur sur le choix de mes ruchers (contractualisation régulant l'utilisation des pesticides, éloignés de grands axes routiers, rencontres et discussions avec les producteurs alentours...)

• Les miels_____

Je traite le miel produit par mes colonies avec respect : tout est fait de manière **artisanale**.

A aucun moment, le miel n'est chauffé. Je n'ajoute également aucun sucre et je ne mélange aucun miel.

Vous retrouverez dans votre pot un miel pur, naturel, de qualité, simplement fabriqué par mes abeilles.



Printemps

Crémeux et fondant (cerisier, prunier, pissenlit, colza, cassis et trèfle. *Produit à Pommier de Beaurepaire (38).*



Acacia

Miel liquide transparent.

Il peut être jaune quand l'aubépine fleurit en même temps que les fleurs d'acacia. C'est un miel rare dans le sens où sa production est capricieuse et dépend de nombreux facteurs. Il en résulte un miel dont l'arôme rappelle de manière discrète les fleurs d'acacia.

Produit à Pommier de Beaurepaire (38).



Montagne

Sapin et prairies sauvages d'altitude. Miel produit à plus de 1000 m d'altitude. Produit dans le massif de la Grande Chartreuse (73).

Les miels

Je traite le miel produit par mes colonies avec respect : tout est fait de manière **artisanale**.

A aucun moment, le miel n'est chauffé. Je n'ajoute également aucun sucre et je ne mélange aucun miel.

Vous retrouverez dans votre pot un miel pur, naturel, de qualité, simplement fabriqué par mes abeilles.



Lavande

Floral et puissant. Produit dans la Drome, à Pöet Laval (26).



Châtaignier

Miel ambré au goût puissant et boisé. Produit à Pommier de Beaurepaire (38).



Fleurs d'été

Miel crémeux, doux et floral. Prairies d'été et tournesol selon les années. *Produit à Pommier de Beaurepaire (38).*

Autres produits _____

Propolis, pollen et bonbons, je propose un large choix de produits. N'hésitez pas à me rendre visite ou à me contacter.



Pollen frais

Cure de 1 mois pendant l'hiver. C'est l'apport en protéines, minéraux et vitamines des abeilles. Pollen frais à conserver au congélateur.



Propolis - teinture mère

Idéale pour les infections virales et les frimas de l'hiver, la teinture mère propolis est un complément alimentaire qui a fait ses preuves.

Propolis pure récoltée sur mes ruches.



Propolis - bonbons

Bonbons à l'ancienne faits à façon avec mon miel de printemps. Ils sont cuits au chaudron et se composent de miel pur, de propolis/sève de sapin, et de sirop de glucose.

Produit à Pommier de Beaurepaire (38).

Autres produits _____

Pains d'épices, cire d'abeille, je propose un large choix de produits. N'hésitez pas à me rendre visite ou à me contacter.







Pain d'épice

Idéal pour les fêtes de fin d'année. Pain d'épices maison à base de miel de lavande. Il est né de ma rencontre avec Piece of Cake Lyon Saveurs équilibrées. DLUO 1 mois.



Cire d'abeille

Cire d'opercules fondue et présentée en lingots de 20 grammes. Cire naturelle idéale pour les cosmétiques, beewraps et autres DIY.