



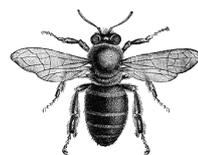
# Produits 2025

Le miel Rémy Glaise





## • 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 ou du Pilat, 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**.  
Je n'ajoute 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, Jarcieu et Seyssuel (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, Jarcieu et Seyssuel (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) ou du Pilat (42).*

# Les miels

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

*Je n'ajoute 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), Seyssuel (38) et Anneyron (26).*



---

## Fleurs d'été

Miel crémeux, doux et floral. Prairies d'été et tournesol selon les années.

*Produit en Isère.*



# Autres produits

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



---

## Pollen

Cure de 1 mois. C'est l'apport en protéines, minéraux et vitamines des abeilles.

*Le pollen frais est à conserver au congélateur et le pollen sec à température ambiante.*



---

## Propolis - teinture mère

Idéale pour les infections virales, la teinture mère propolis est un complément alimentaire qui a fait ses preuves.

*Propolis pure récoltée sur mes ruches.*



---

## Bonbons au miel

Bonbons à l'ancienne confectionnés 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.

*Miel issu de ma production.*



# Autres produits

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



---

## Pain d'épices

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.*



---

## Pâte à tartiner

Pâte à tartiner composée à 80% de miel de printemps et 20% de noisettes bio torréfiées.

*Aucun conservateur, ni huile de palme.*