

**Bertrand ALAMERCERY - Apiculteur - Récoltant**

418 rue des Colchiques - 01960 PERONNAS

tél. : 06 81 15 36 32

mél : apizen01@gmail.com

**BON DE COMMANDE INDIVIDUEL** mars 2024

NOM : \_\_\_\_\_ DATE : \_\_\_\_\_

SERVICE/MAIL : \_\_\_\_\_ TEL : \_\_\_\_\_

		Nb pot	Prix total
Printemps	250g / 4,90 €		
	500g / 7,00 €		
	1kg / 12,00 €		
Acacia	250g / 5,60 €		
	500g / 8,50 €		
	1kg / 15,50 €		
Fleurs	250g / 5,30 €		
	500g / 8,30 €		
	1kg / 14,50 €		
Forêt	250g / 5,30 €		
	500g / 8,30 €		
	1kg / 14,50 €		
Châtaignier	250g / 5,60 €		
	500g / 8,50 €		
	1kg / 15,50 €		
Montagne	250g / 5,70 €		
	500g / 8,70 €		
	1kg / 17,00 €		
Lavande	250g / 5,90 €		
	500g / 9,00 €		
	1kg / 17,50 €		
Pollen	125g / 6,50 €		
	250g / 12,00 €		
Gelée royale	10g / 26 €		
	2x10g / 49,50 €		
<b>TOTAL</b>			

**Miel de Fleurs de Printemps (miel de nectar) : pissenlit, fruitiers, colza,...**

Idéal pour les tartines ou en cuisine

Texture : épaisse ou cristallisée

Saveur : douce

Bien être : riche en oligoéléments (calcium, bore,...), diurétique (pissenlit)

**Miel de Fleurs d'Acacia (miel de nectar):**

Texture : liquide

Arôme : Fleurs blanches

Saveur : légère et persistante

Bien être : régulateur intestinal, idéal jeunes enfants

**Miel de Fleurs d'été : ronce, trèfle, tilleul, ...**

Arôme : caramel, herbe, sous bois chauds et humides

Saveur : fraîche, soutenue, longue en bouche

Bien être : favorise le sommeil (trèfle)

Cuisine : arôme idéal pour le pain d'épices

**Miel de Châtaignier ou Forêt (miel de nectar et miellat) : châtaignier, tilleul, chêne, hêtre, conifère, ronce, ...**

Arôme : résine, bois et fleur, mentholé (tilleul)

Saveur : amertume (châtaignier), corsée, longue en bouche

Bien être : riche en oligoéléments (potassium, magnésium, manganèse, baryum, ...), aide à la circulation sanguine et à la cicatrisation

**Miel de Montagne (miel de nectar et miellat) : fleurs de montagne, tilleul, sapin**

Arôme : Florale, mentholé, effluves de résine

Saveur : balsamique

Bien être : réputé antianémique (sapin), serait extrêmement riche en oligoéléments (phosphore, calcium, soufre, zinc, bore, fer, cuivre, ...)

**Miel de Lavande (miel de nectar - récolté en Drome) :**

Arôme : puissant et légèrement acide

Saveur : fruitée, longue en bouche

Bien être : vertus antirhumatisme, antispasmodique, antiseptique et anti-inflammatoire, problèmes hypertension, ORL, sommeil

**Le Pollen :** Riche en éléments nutritifs, il assure un bon apport en vitamines (B, A, C, D, E), minéraux et protéines. Il aide à lutter contre la fatigue physique et intellectuelle, aide à la mémorisation, stimule l'immunité et prévient des infections, lutte contre la constipation. C'est un tonifiant et un anti-fatigue général.

**La Gelée Royale Pure :** Sélectionnée par mes soins chez un apiculteur producteur local

Stimule le système immunitaire, action bénéfique sur le système nerveux, lutte contre la fatigue, aide à la diminution du mauvais cholestérol, aide à lutter contre le rhume et la grippe

... - Réaliser 2 cures par an : à l'automne et au printemps - A garder au réfrigérateur

Paiement de la totalité à la commande, SVP, merci.

**Conditionnement en pot verre, capsule peinte**

**Miel de nectar de fleurs :** liquide sucré sécrété par les fleurs et récolté par les abeilles, qu'elles transforment en miel par différentes manipulations.

**Miel de miellat :** miel issu du sucre de la sève des arbres laissé par différents insectes piqueurs, récupéré et transformé par les abeilles,

**Les miels :** ils se composent principalement d'hydrate de carbone environ 80% dont Fructose (30 à 40%) et Glucose (30 à 40%) et sucres complexes, 16 % à 20% d'eau, 1% de pollen et 2 à 3 % d'acides aminés, vitamines (essentiellement des vitamines du groupe B) et oligoéléments. Cette richesse varie selon chaque miel. C'est un élément sucrant bien plus intéressant pour l'organisme que le saccharose. Les textures des miels, vont de liquide à cristallisée. L'état liquide est un état instable, tout miel finira par cristalliser (figer) de façon plus ou moins rapide et fine. La vitesse de cristallisation dépend de l'équilibre fructose/glucose (le glucose augmente la vitesse de cristallisation), de la température de stockage, ... Pour en profiter au mieux, il est préférable de le conserver dans un endroit sec et frais (15 à 20°C) à l'abri de la lumière.

**Mes Ruches, leurs Abeilles et leur apiculteur:** Toujours dans l'idée de préserver mes abeilles et l'environnement, je limite au maximum les transhumances. Elles parcourent les floraisons essentiellement du département de l'Ain. La majorité hiverne et récolte le miel de printemps, le précieux et parfois rare miel d'acacia, miellat de chêne, forêt et miel de fleurs d'été dans les campagnes autour de Bourg en Bresse et également dans le Revermont, les belles vallées du Suran et de la rivière d'Ain pour les miels d'acacia tardif, de tilleul, de ronce et de châtaignier. Certaines ruches vont en villégiature dans les "plus hautes" montagnes de l'Ain (massif du Jura) pour l'éventuel miellat de sapin et/ou miel de montagne; d'autres se rendent en Drôme provençale pour vous élaborer l'exceptionnel miel de lavande. Ma pratique de l'apiculture s'élabore dans le respect des abeilles, de leurs récoltes et de notre environnement.