

Rucher des Bailles

Écrit par Communication

Vendredi, 31 Janvier 2014 21:13 - Mis à jour Dimanche, 29 Novembre 2020 15:23

Le rucher des Bailles

Stéphanie Despretz rucherdesbailles@gmail.com

Rue Delmotte 118 à 7870 Bauffe

Rucher des Bailles, créé en 2010, au lieu-dit "des Bailles".

0476/88.02.04

Produits : Miel

Rythme des commandes : Tous les 3 mois.

Remarques : L'assistant permanencier qui prend le fromage à Lens le prend en passant.

Notre rucher des Bailles, créé en 2010, est situé à Bauffe, au lieu-dit "des Bailles".

Il se compose en pleine saison d'une dizaine de ruches et ruchettes.

Notre rucher est conduit de la manière la plus naturelle et biologique possible , dans le respect

Rucher des Bailles

Écrit par Communication

Vendredi, 31 Janvier 2014 21:13 - Mis à jour Dimanche, 29 Novembre 2020 15:23

du travail de nos abeilles noires locales:

- aucune surexploitation en miel de nos colonies.
- traitement anti- varroas de celles-ci avec des produits utilisés en agriculture biologique.
- utilisation également de cires biologiques;

Nous possédons un terrain de plus de 2 hectares où de nombreux arbustes, arbres et arbres fruitiers y sont plantés afin d'assurer un environnement mellifère à nos abeilles.

Aucun traitement chimique n'est appliqué sur nos plantations.

Nous proposons 2 miels ,produits artisanalement et non chauffés:

Un miel de printemps, qui cette année(2013) a une forte dominance de miel d'arbres fruitiers(cerisiers et pruniers principalement) mais également une bonne teneur en miel de colza.

C'est un miel plutôt doux, qui est facilement tartinable.

Un miel d'été

Ce miel a une très forte dominance de miel de tilleul mais le chataîgnier , le trèfle, la ronce et le mélilot l'aromatisent également.

Nous vous conseillons de conserver votre miel à l'abri de la lumière, de l'humidité et à une température inférieure à 20°C (idéalement sous 15°C) pour éviter toute fermentation.

Dans de bonnes conditions de stockage, il se conservera plusieurs mois mais pour bénéficier de toutes ses propriétés et de son arôme, il est préférable de le consommer dans l'année.

le miel est déconseillé aux nourrissons de moins d'un an (risque de botulisme infantile)

On entend par "production raisonnée", une production qui respecte la nature, l'environnement et les animaux en l'occurrence.

Pour ma part, j'utilise un maximum de produit bio (cires, traitement anti-varroas,...), plantations mellifères non traitées,...