

L'OR DE LA RUCHE



L'Or de la Ruche
ARDÈCHE

Apiculteur en Ardèche, nous avons à cœur de proposer des miels de qualité développés dans le plus grand respect de l'environnement et des abeilles. Nous créons nos essaims pour développer le cheptel et encourager le pollinisation et l'enrichissement de la biodiversité à travers le département. Le choix des emplacements permet à nos abeilles de butiner des fleurs sauvages principalement dans des zones naturelles préservées et d'offrir une large palette de miels aux étonnantes saveurs et de réveiller vos papilles !

Contact

Yann NEIME
1141 route des Rochers
07580 Saint-Jean-le-Centenier
0608060078
www.lordelaruche.fr

Informations légales

Création : 2020
SIRET : 88520095600013
NAF : 0149Z
CA : Inférieur à 50 000€
Effectif : Aucun salarié

Produits

Chocolats, confiseries, biscuits et produits à base de miel

- Apiculture : Miel

Gamme

Miel de Bruyère Blanche Zone de butinage : Beaumont (07110)
Période de butinage : Mar à Avril Récolte : Fin Avril Couleur : caramel Texture : crémeux / grain léger Descriptif : La bruyère blanche se trouve dans les Cévennes Ardéchoises. On la reconnaît lors de sa floraison grâce à ses milliers de grappes de fleurs blanches qui éclatent au tout début du printemps. Ce miel rare et savoureux est récolté après les premières floraisons du printemps qui font naître des saveurs de caramel et le pain d'épices. Sa couleur caramel et sa texture soyeuse laisse apparaître des arômes riches, complexes et maltés, légèrement épicés et torréfiés. Miel de Fleurs Sauvages Zone de butinage : Les contreforts basaltiques du Coiron (Aubignas, Saint Pons, St Jean le Centenier, Mirabel) Période de butinage : Avril à Juin Récolte : Mi-Juin Couleur : dorée Texture : Onctueuse Descriptif : Les contreforts du Coiron se situent entre 300m et 400m d'altitude en Ardèche Méridionale. A la croisée entre les Monts Ardèche et une influence Méditerranéenne cela donne un climat clément permettant une longue floraison de Mars à Juin. (Véronique, Prunus, épine noire, Cerisier St Lucie, Aubépine, Cornouiller...)
Miel de Garrigue Zone de butinage : Plateau de St Remèze (07700) Période de butinage : Mai à Juin Récolte : Juin Couleur : Brun dorée Texture : Sirupeuse Descriptif : Le plateau de Saint Remèze offre à un climat Méditerranéen en fin de printemps. Celui-ci est prospère pour le développement du miel de garrigue. Il fait partie des miels typés par son goût prononcé. Il est élaboré par les abeilles à partir des fleurs de la garrigue provençale telles que le thym, le romarin, la sarriette, la sauge mais aussi la bruyère, le ciste ou le chêne vert. Ce mélange naturel lui donne un goût charpenté et racé demeurant longtemps en bouche. Le miel de garrigue est très odoriférant, aromatique et robuste. Miel de Châtaignier Zone de butinage : Burzet (07450) Période de butinage : Juin à Juillet Récolte : Juillet Couleur : Brun dorée

Texture : Onctueuse Descriptif : Les châtaigniers, qui à l'âge adulte, peuvent atteindre des diamètres importants, poussent principalement entre 600m et 900m d'altitude dans les Mont d'Ardèche. Les abeilles transforment le nectar de ses fleurs et le miellat déposé sur sa surface par les insectes en une substance épaisse et sucrée. Il est réputé pour être un miel acide qui peut facilement rehausser le goût de vos plats. Son odeur est forte et boisée. Elle rappelle celle des châtaignes. Sa texture est très onctueuse et délicate. Sa couleur peut varier, du noir sombre à un jaune assez foncé. Miel de Lavande Zone de butinage : Plateau de St Remèze (07700) Période de butinage : Juin à Juillet Récolte : Juillet Couleur : Ensoleillé ou Blanc Texture : Liquide ou Crémeuse Descriptif : Le plateau calcaire de St Remèze se prête volontier au développement des lavandes, sec et ensoleillé. Le miel de lavande est particulièrement apprécié pour son goût délicat, son parfum agréable et sa texture onctueuse. Dans un premier temps le miel de lavande est liquide et de couleur « soleil » mais nous pouvons aussi le retrouver en un miel finement crémeux et de couleur blanc nacré. Un délicat bonbon fondant en bouche.

Matière première

Produite sur l'exploitation, Ardèche

Points de vente

En Magasin

En Ardèche, En région Rhône-Alpes, En France

- Terroirs de Cuisine, Lavilledieu
- Le jardin Provençal, Aubenas et Montélimar
- Le village des Producteurs, Ruoms
- La petite Cave, Vogüe
- Le terroir, Vallon Pont d'Arc
- La finca, Salavas
- Fromagerie Pon Pon, Valence
- La Mesure, Nimes
- Coquelicots &Co, Alba la Romaine
- Boucherie Villeneuveoise, Villeneuve de Berg

Livraison et exportation

Livraison

- En Ardèche, En région Rhône-Alpes, En France
- En moyen à 20Km 30Km Jusqu'a Nimes 120Km (livraison participative)

Distinctions

Goûtez l'Ardèche®

Activité

Type d'entreprise

- Producteur
- L'entreprise reçoit**
- Des stagiaires

Langues parlées

- Français

Ouverture au public

Le public peut acheter des produits en vente directe

- 10h 16h
- Lundi Mardi Jeudi Vendredi

Actualité

Augmenter le cheptel pour arriver à 200 colonies en production de miel et pouvoir diversifier mon offre. A ce jour je propose 5 miels (4 monofloraux et 1 polyfloral), 2 autres en court d'analyse. L'objectif serait d'avoir 9 miels. Innovation: mécanisation des transhumances (grues sur camion) création d'un bâtiment (stockage, extraction et transformation)