

Miels - Campredon Jacques

Aigoual



Infos pratiques

Type : Produits du terroir

Description

- Miel de printemps :

C'est la première récolte de l'année. Les ruches se régalaient du nectar de la bruyère arborescente (bruyère blanche) au goût caramel prononcé et fleurissant en mars. Puis leurs visites sur les fleurs d'acacia adoucit ce miel au goût différent selon les années, et les conditions climatiques accompagnant ces floraisons.

- Miel des Cévennes

Les colonies déposées en Cévennes au mois de juin, démarrent leur récolte sur les acacias, puis la ronce, avant d'engranger le miel de châtaignier qu'elles complètent sur la marjolaine et la bruyère cendrée. Goût soutenu avec en début et en fin de bouche, des senteurs agréant le miel de châtaignier.

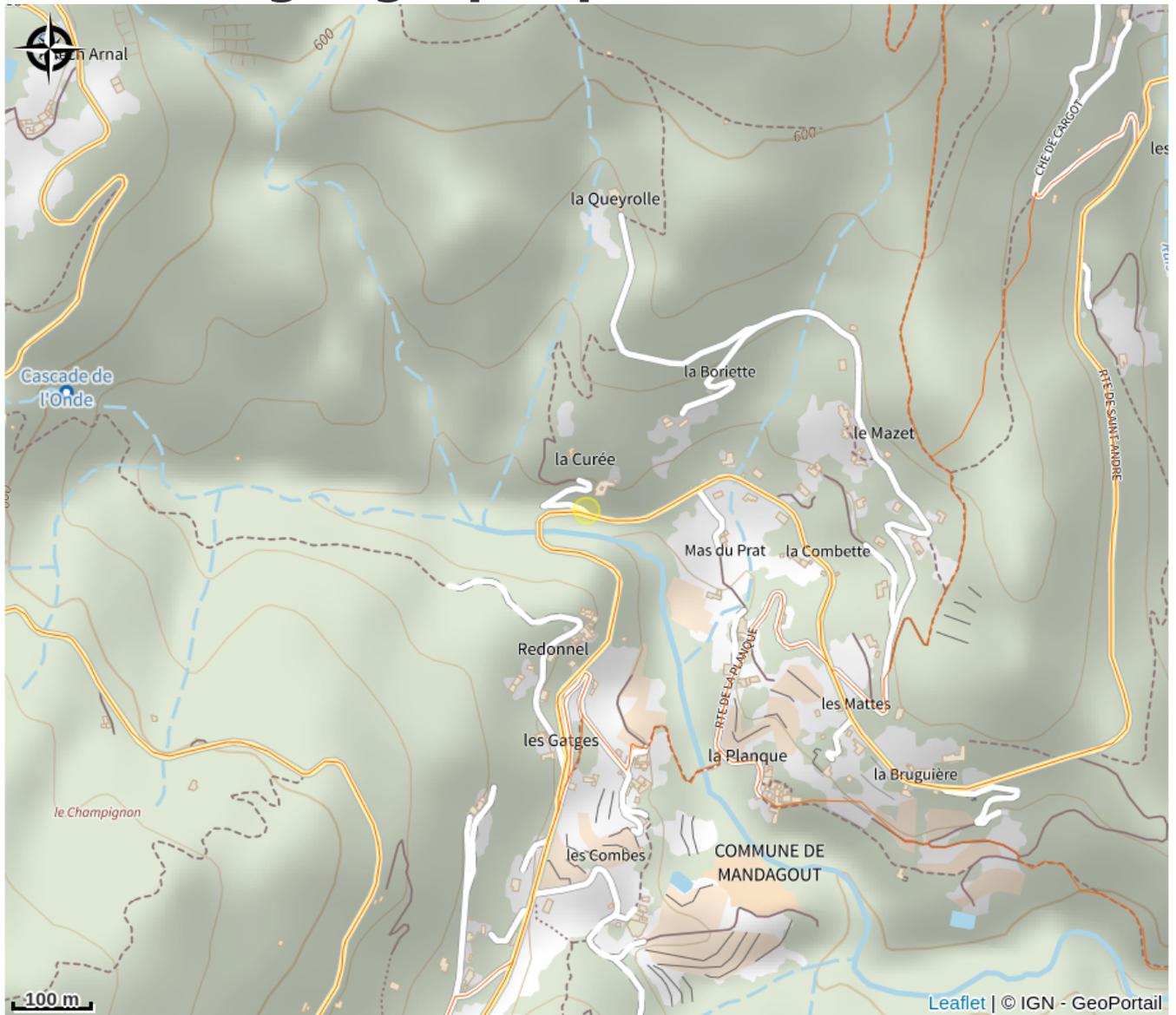
- Miel de châtaignier

La récolte de chaque rucher (28 ruches) est individualisée à l'extraction par stockage dans les maturateurs (un maturateur par rucher). Cela me permet, par dégustation, de déterminer et sélectionner quels sont les miels que les abeilles ont élaboré exclusivement avec le nectar des châtons de châtaignier. Goût intense et réservé aux aficionados.

- Miel des hauts plateaux

Transhumées à la fin mai sur le causse noir, à 900 m d'altitude, les colonies vont profiter (ou pas...) des floraisons des prairies qui les entourent jusqu'au mois d'août. Les rudes conditions de ces plateaux rendent cette récolte très aléatoire. Mais le miel que j'en obtiens, au goût fleuri et doux, m'enchant.

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Contact

156, chemin de la Curée,
30120 Mandagout
06 70 12 16 75
jacquescampredon@gmail.com

Source



Parc national des
Cévennes
[http://www.cevennes-
parcnational.fr/](http://www.cevennes-parcnational.fr/)