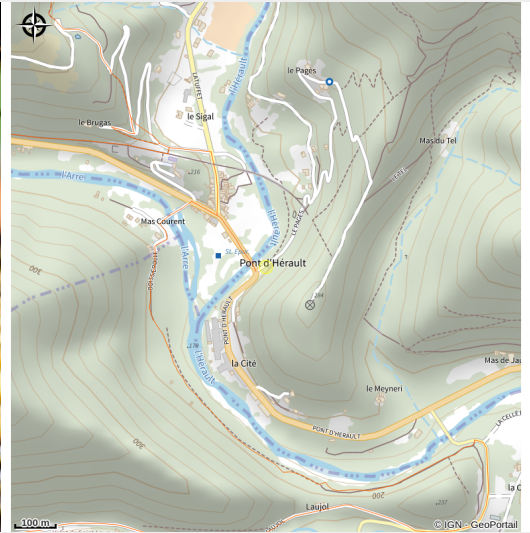


Miel des Cévennes IGP

Aigoual



Crédit photo : Olivier Prohin PNC

Infos pratiques

Type : Produits du terroir

Description

Dès le mois de mars, les ruches sont déplacées pour suivre les floraisons qui se succèdent de la garrigue aux causses et à la montagne. Les emplacements sélectionnés se trouvent dans des zones protégées, indemnes de toute pollution.

Jacques Campredon est en Agriculture Biologique et bénéficie de l'IGP Miel des Cévennes.

Miel des Cévennes IGP

"Juillet 2019 : récolte sur mes ruchers châtaignier les plus en altitude. Pour lutter contre le varroa, acarien parasite des ruches, j'ai encagé les reines depuis 30 jours au sein de leurs colonies, bloquant ainsi leur ponte. Du coup, pas d'abeilles jeunes et enthousiastes : rien que des ouvrières âgées et acariâtres, qui luttent âprement pour défendre leur miel, et tuent même parfois leur reine enfin libérée, la rendant responsable du désordre.

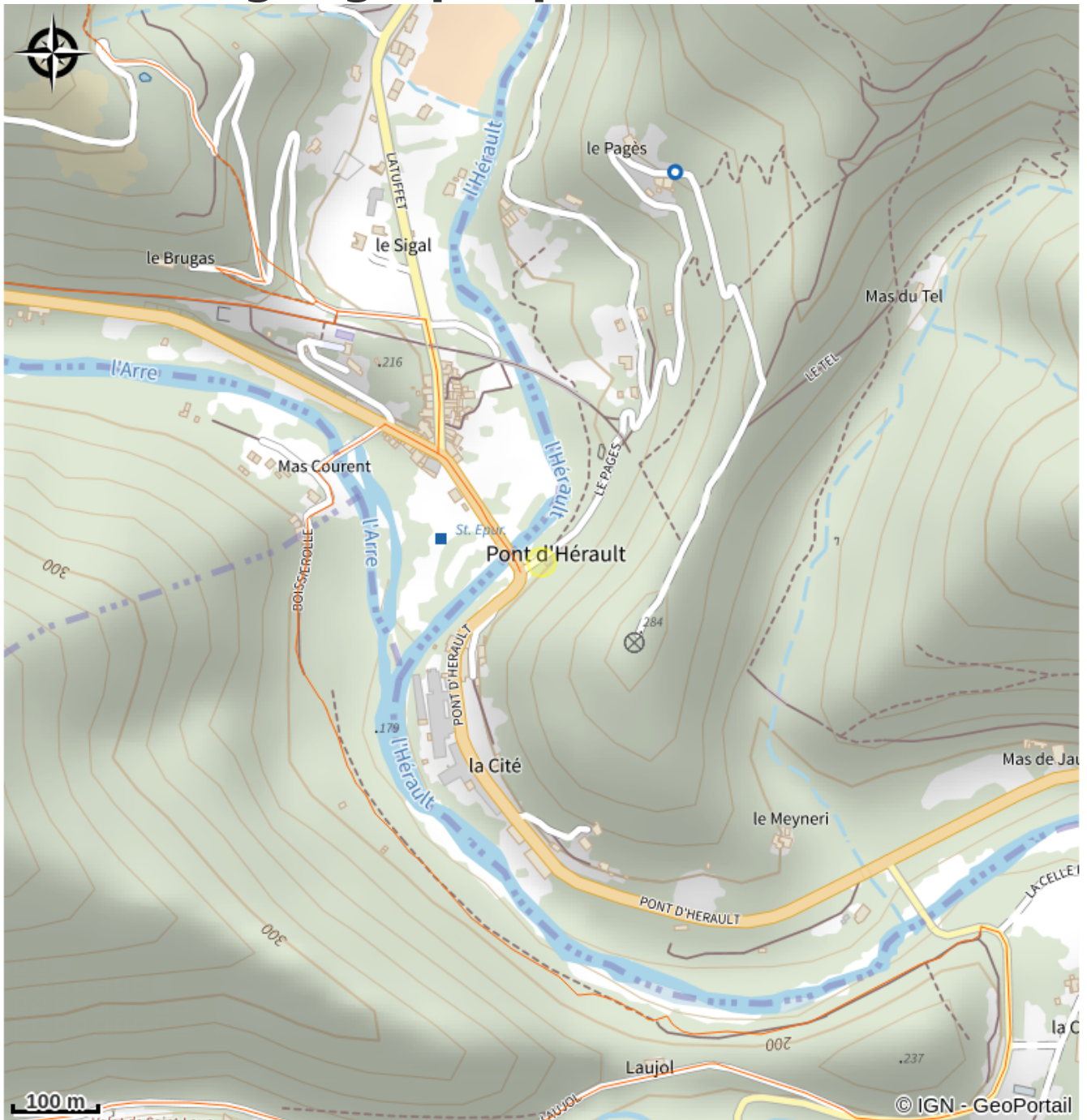
Miel sauvage de haute lutte, mêlant les nectars du châtaignier, de la bruyère et autres fleurs."

Lieux de vente:

Vente directe à la miellerie.

Marché du Vigan, boutique de producteurs Terre d'Aigoual à la Serreyrède

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Contact

Pont-d'Hérault,
30570 St-André-de-Majencoules
06 70 12 16 75