



COMMANDE GROUPEE DE MIEL

Florian Ratel Apiculteur à Saint Martin La Porte
Proposition Miel – Offre CSE ONERA

florianratel@hotmail.com – 06.18.37.05.24 Tarif remisé 10%

Siret : 851 841 296 00011



Initié par mes deux grands-pères, c'est tout petit que j'ai découvert le monde passionnant des abeilles. Aujourd'hui mon cheptel est composé d'environ 500 colonies répartis sur différents emplacements.

En fonction des saisons, les abeilles voyagent dans la vallée, l'hivernage a lieu en général sur le bas de la vallée où le climat est moins rude. À la belle saison, les ruches prennent de l'altitude et suivent ainsi les différentes floraisons qui offriront chacune un miel unique.



MIEL D'ACACIA :

Rucher situé en Isère. Miel doux avec des notes florales, printanières qui reste liquide.



MIEL DE MONTAGNE :

Miel récolté sur différents ruchers de la vallée de la Maurienne, situé entre 750m et 1100m d'altitude. Mélange pissenlits, trèfle, framboisier et autres fleurs sauvages de montagnes.



MIEL DE HAUTE MONTAGNE :

Miel récolté à 1 600m d'altitude en Maurienne. Mélange pissenlits, rhododendron, épilobes, framboisier et autres fleurs de haute montagnes. C'est un miel avec une belle finesse.



MIEL DE FORÊT :

Miel récolté sur le versant Nord de la vallée de la Maurienne. L'enchaînement de la floraison des tilleuls, des châtaigniers et de la ronce offre un miel bien caractéristique.



PÂTE À TARTINER « MIEL – NOISETTES » :

Petite à tartiner « Miel – Noisettes » : Petit assemblage composé de 80% de miel et 20% de pâte de noisette du Piémont, un mélange très gourmand !



100% NATUREL
RÉCOLTÉ AVEC PASSION
DANS NOTRE BELLE VALLÉE



***Commande auprès du secrétariat du CSE ONERA accompagnée du règlement jusqu'au : ***



Vendredi 25 septembre 2026

