



## LE RUCHER DES AUTHIEUX

*Une ferme apicole pédagogique proposant des produits innovants*



### LAURENT CAMPBELL

**Proposer des produits innovants, bons et sains en diversifiant le miel:** du sésame noir au yuzu en passant par la truffe noire du Périgord, l'imagination pour associer le miel n'a pas de limite.

**Accueillir du public pour leur faire découvrir l'apiculture:** à partir de 3 ans, tous les curieux sont les bienvenus pour découvrir les facettes cachées du miel mais aussi la nature et l'importance de sa biodiversité

#### Témoignage de Laurent – HAPPY CULTEUR:

« J'ai commencé l'apiculture par passion pour les abeilles en 2015 et je suis tombé sous le charme de ses belles butineuses et plus largement pour la nature et l'environnement. C'est comme cela que le projet du rucher pédagogique et participatif a vu le jour. Et puis les choses ont évolué au fil des années en n'ayant de cesse de travailler et produire avec sérieux le meilleur sur notre rucher. Par passion pour la cuisine, j'ai également commencé à proposer des produits innovants et étonnants. Aujourd'hui encore, cette même passion ne me quitte jamais car franchement nos belles butineuses noires de Normandie le valent bien. »



### L'EXPLOITATION

**Production:** Miel et produits dérivés à base de miel

**Statut:** Exploitant individuel

**Situation géographique:** 5 route de Rugles, 27330 Bois-Anzenay  
(Lon: 1.138964 Lat: 49.593067)

**Date d'installation:** 2015

**Main d'œuvre:** 1 UTH

## ZOOM SUR LES PRATIQUES INNOVANTES

### Préserver l'abeille noire de Normandie

L'abeille noire, *Apis mellifera mellifera*, est une abeille européenne, présente de l'Atlantique à l'Oural, très bien acclimatée en Normandie. Il y a 50 ans, l'abeille noire était presque l'unique race en Normandie.

Devant une baisse généralisée de la production de miel, il est nécessaire de développer les cheptels d'abeilles.

Notre rucher participe au projet de préservation de l'abeille noire de Normandie en contribuant à la replantation de plantes mellifères.



### Une ferme pédagogique

Le métier d'apiculteur est abordé sous tous ses angles et adapté selon le public: sensoriel, scientifique, ludique, créatif, gustatif, etc... Des explications ludiques sur l'extraordinaire organisation de la vie des abeilles à la dégustation des produits innovants, la visite de cette ferme pédagogique est envoutante. Le temps d'une visite, nous redécouvrons également l'importance de la nature: « *Ne sous estimez jamais ce que dame nature peut vous offrir dans votre jardin car chaque plantes et chaque fleurs à son utilité. Cette belle biodiversité c'est nous tous qui en sommes responsables* »

### Gamme créative Mielôresto

Notre nouvelle gamme créative Mielôresto est issue de notre récolte de miel bio sur notre RUCHER DES AUTHIEUX. La subtilité des recettes est imaginée en partenariat avec les chefs du collège culinaire de France. Les sept miels proposés sont surprenants et originaux: safran, yuzu, fève de tonka, truffes noires du Périgord, vanille de La Réunion, sésame noir et thé matcha. Ces produits peuvent aussi bien être utilisés en accompagnement de plats sucrés ou salés, des poissons marinés aux tartes au fruits.

Le petit plus: les emballages en verre consignés sont écoresponsables.

## LES RÉSULTATS

70 ruches

6 000 à 50 000 abeilles par ruche selon la saison

900 kg de miel produit par an

3 gammes de produits: Miel, Mielôresto et Pâtes à tartiner

15 produits proposés

