

GAEC Noir d'Abeilles

Elisabeth Delhermet & Jean Marchand



Le Mazel
43440 St Didier sur Doulon
04 71 76 41 89
marchand.delh@wanadoo.fr

Apiculteurs aux portes du Livradois Forez, nous élevons l'écotype local d'Apis Melifica appelé « **Abeille Noire** ». Nous militons pour la survie de cette abeille dans un environnement de plus en plus hostile.

Pour la santé des hommes et de la planète, nous pratiquons l'agriculture biologique.

Nous proposons des **miels d'Acacia**, de **Montagne**, de **Châtaigner**, de **Sapin** et de **Lavande**. Nous fabriquons également à la ferme du **nougat** et du **pain d'épices**.

Nous récoltons aussi la **propolis**.

Nous sommes présents sur le marché de Brioude le samedi matin (place Lafayette), sur les foires bio locales, dans les magasins bios de la région. Vous pouvez nous téléphoner et venir nous voir à la ferme.



Agriculture biologique
depuis 1991
Certifiée par Ecocert



Nos produits :



➤ Les **miels** :

- Acacia
- Montagne
- Châtaigner
- Sapin
- Lavande

en pots de 250g, 500g ou 1kg selon récolte

➤ Les **pains d'épices** au miel bio :

- Nature
- Orange
- Noisettes
- Figs
- Chocolat

en barquettes de 330g ou à la coupe au Kg

➤ Les **nougats** au miel bio :

- amandes et noisettes
- amandes et orange
- sésame et noisettes

en barres de 100g ou 200g

➤ La **propolis** :

- Sous forme brute (en 10 ou 30g)
- Alcoolat (spray ou goutte à goutte)
- Miel de sapin à la propolis
- Propomiel (sirop en spray miel propolis)

Tous les ingrédients entrant dans la fabrication de nos produits sont issus de l'agriculture biologique