

Le Rucher de la Mouline est implanté sur un terrain où l'environnement est contrôlé par un plan de gestion forestier écologique supervisé par le WWF

## LO MIAU DAU LEMOSIN

## Le Rucher de La Mouline

## Des saveurs d'exception

Caractères et Qualité



Jean-Marie ROUDIER La Mouline N°5 87510 SAINT-JOUVENT

rucher.mouline@yahoo.fr

06 24 60 80 63

Le Rucher de la Mouline est installé par passion sur une ancienne propriété familiale, bénéficiant d'un contrat de gestion forestière soutenu par le WWF.

Depuis une centaine d'années, il y a toujours eu une activité apicole sur ce lieu, sans nuisance et sans pollution. 60 essences mellifères autochtones apportent aux abeilles nectars et pollens.

Même si la production du Rucher de La Mouline reste encore à très petite échelle, la marque "**Lo Miau Dau Lemosin"** déposée à l'Inpi en 2015, offre 3 à 4 récoltes cela chaque année depuis 2011.

En fait, le savoir-faire de **l'apiculteur récoltant** réside à saisir le moment opportun pour récolter les miels mûrs, représentatifs de chaque saison, du printemps jusqu'à la fin de l'automne.

Les miels sont extraits à froid et maturés, afin d'obtenir les meilleures textures et les concentrations idéales, révélant ainsi les arômes de ce terroir ancestral.



Aucun mélange, pas de transhumance de ruches. Seuls les miels rigoureusement sélectionnés sont proposés à la dégustation. Le Rucher de La Mouline possède un éventail de 4 à 6 miels différents en fonction des années.

Le blog à consulter : <a href="http://ruchermouline.canalblog.com">http://ruchermouline.canalblog.com</a>

LO MIAU DAU LEMOSIN est le résultat d'un travail rigoureux, du rucher à l'élaboration de miels rares, révélant caractères et qualité, tout en restant à des prix raisonnables. En 2020, le printemps apporte comme toujours de nouvelles découvertes, la première récolte à lieu début mai. L'été fut propice à deux autres récoltes remarquables. Cette année les miels sont suaves, acidulés et aromatiques avec toutes les caractéristiques des fleurs. Une très belle palette aromatique! Pissenlit, Tilleul, Merisier, Haies sauvages, Fleurs de ronces, Châtaignier, Miellat de chêne

Pour toute information écrire au Rucher de La Mouline

rucher.mouline@yahoo.fr

## Le Rucher Ecole de la Mouline

Le rucher de la biodiversité et des terres nourricières Programme pour une meilleure connaissance de l'environnement : Mise en valeur de la biodiversité naturelle au service des abeilles, Etudier la botanique endémique. Une approche scientifique.

**Séances individuelles et personnalisées sur une saison**Des formations pratiques sous forme d'échanges, de conférences.

Thématiques offrant la possibilité d'acquérir une culture apicole Comment choisir un lieu propice, un matériel adéquat, créer son rucher et le développer en harmonie avec l'environnement. Connaitre la réglementation pour l'apiculteur Réaliser des travaux techniques d'apiculture Savoir évaluer les caractéristiques et les qualités les miels