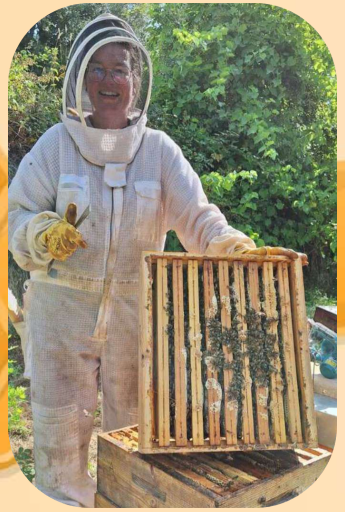
Le Rucher Terra'Pic



Miel de Printemps

125g: 4 € 500g : 12 €

250g: 7 € 1kg : 21 €

Miel de Fleurs

125g: 6 € 500g : 14 €

250g: 9 € 1kg : 23 €

Miel de Nectars

125g: 6 € 500g : 14 €

250g: 9 € 1kg : 23 €

Miel de Châtaignier

125g: 5 € 500g : 13 €

250g: 8 € 1kg : 22 €

Miel de Lavande

125g: 7 € 500g : 15 €

250g: 10 € 1kg : 24 €

Miel de Garrigue

125g: 5 € 500g : 13 €

250g: 8 € 1kg : 22 €

Miel en Rayon

Pesée individuelle

50 € / Kg

Miel de Bruyère

125g: 7 € 500g : 15 €

250g: 10 € 1kg : 24 €

Pollen frais congelé

200g : 15 €

RÉCOLTE 2025

Teinture mère de Propolis

30 ml : 10 €

RÉCOLTE 2025

Samantha DIGEL

www.lerucherterrapic.fr

Pour passer commande

Tel ou SMS : 06 63 70 76 36

Mail : info@lerucherterrapic.fr

Le rucher Terra'Pic

Installée **à Argelliers** au pied du Pic Saint Loup, je veille sur plus de 50 ruches qui sont **en cours de certification AB**. Dans le respect des abeilles et de la nature, je récolte des produits d'exceptions, **100% purs, naturels et locaux** : **miel**, **pollen et propolis** sont des produits que l'humain, malgré toute sa technologie, ne sait pas fabriquer.

Le miel

Le miel est fabriqué par les abeilles à partir du **nectar des fleurs**. Grâce à leur activité, les abeilles jouent un rôle important dans la **pollinisation** assurant ainsi la fécondation des plantes et par là même, **80% de l'agriculture mondiale.**

Extrait à froid, **le miel cru** que je récolte est non chauffé, non pasteurisé et non mélangé afin de conserver toutes ses propriétés apithérapeutiques. La composition du miel est très riche : glucides, vitamines, minéraux, oligo-éléments, antioxydants, acides aminés qui lui confère des vertus **antibactériennes, antiseptiques et anti-inflammatoires**. Il existe une grande diversité de miels dont les saveurs, couleurs, textures et qualités reflètent les **parfums des terroirs** où les abeilles butinent.

La cristallisation, un phénomène naturel, dépend essentiellement de la composition en sucres du miel.

Le pollen

Le pollen est récolté par les abeilles sur les **étamines des fleurs**. L'abeille est attirée par le **nectar** contenu dans la corolle et secoue au passage les étamines. Une fine pellicule de poussière de pollen tombe et la recouvre. Avec ses pattes, elle forme ensuite une « **pelote** » qu'elle va ramener à la ruche pour **stockage**. Super aliment, le pollen est un énergisant naturel qui renforce le système immunitaire. **Multi-floral**, il renferme une grande quantité de protéines, 20 des 27 acides aminés essentiels à l'organisme, des vitamines, minéraux et oligo-éléments. On y retrouve également de nombreuses molécules aux **vertus antioxydantes** : des polyphénols, flavonoïdes, phytostérols et caroténoïdes notamment.

La propolis

Le mot **propolis** vient du grec « *pro* » l'entrée « *polis* » de la cité. Comme son nom l'indique, les abeilles l'utilise pour **réduire l'entrée** ou boucher les trous pour **sécuriser la ruche** et lui assurer un **environnement sain**. La propolis est un complexe **fabriqué par l'abeille** à partir de ses sécrétions et de la **propolis végétale** qu'elle a récoltée, des substances résineuses, gommeuses et balsamiques présentes sur les végétaux. Composé de 50% de résines, 30% de cire, 10% d'huiles essentielles, 5% de pollen, 5% de substances organiques et minérales, la propolis a une puissante **action antioxydante**, **antimicrobienne** et des propriétés **curatives**, **analgésiques** et **anti-inflammatoires.**