



Chez les Bel, apiculture est une vocation. Ils ne récoltent pas uniquement le miel, ils le créent. Choisir le lieu où déposer les ruches : Alpes de Haute-Provence, Jura la Loire... pour que les abeilles soient au cœur du nectar désiré. C'est pourquoi vous trouverez l'appellation : "Apiculture transhumante". Le miel est une de nos plus anciennes richesses naturelles, il renforce nos défenses immunitaires tout apportant ses saveurs variées et sucrées.

ORIGINE DU MIEL >	FLEURS	GARRIGUES	TILLEUL	CHÂTAIGNIER	FORÊT	ACACIA	ROMARIN	LAVANDE	SAPIN
LIEUX DE RÉCOLTE	Ain : Dombes & Bugey	Forcalquier	Neuille sur Ain	Montluel, Menthonnex sous Clermont	Grand Colombier	Ain : Dombes & Bugey	Forcalquier, vallée de la Durance.	Banon, Revest du Bion, Entrevennes	Jura ou Loire
FLORAISON OU MIELLÉE	Juin à juillet	Fin mai à fin juin Serpolet, sainfoin, thym, romarin	Courant juin début juillet Intense et très rapide la récolte dure quelques jours.	Fin juin, début juillet Généreuse, sécrétant des effluves entêtants. La récolte dure 15 jours.	Début juin à fin août Miel de conifères, hêtre et tilleul.	Mai Fleurs fragiles, sensibles aux orages, vent du nord et gelées tardives.	Durant l'hiver. Pic de floraison en mars/avril.	Fin juin à début août, très régulière et progressive.	Très irrégulière et imprévisible. Elle peut apparaître tout au long de l'été.
RÉCOLTE	Fin juillet	Fin juin	Début juillet Floraison brève = récolte aléatoire.	Courant juillet Récolte régulière mais amoindrie par les grosses chaleurs et les orages.	Courant août	Fin mai, début juin	Fin avril	A partir de fin juillet Variable, mistral et sécheresse sont préjudiciables.	Abondante ou totalement inexis- tante.
COULEURS	Ambré clair à orangé à l'état li- quide. Teinté de jaune à l'état crémeux.	Ambré à l'état liquide. Puis brun foncé une fois cristallisé.	Ambré clair. Teinté de jaune à l'état solide.	Ambré sombre. Marron à l'état solide.	Toujours très sombre presque noir à l'état liquide. Teinte brune une fois cristallisé.	Très clair, limpide. Jaune pâle irisé de vert.	Très clair, limpide à la récolte. Cristal- lisé, ce miel devient blanc irisé (jaune pâle et gris)	Très clair lors de la récolte, il devient blanc en durcissant.	Très foncé ambré, au reflet rougeâtre.
PARFUM & SAVEURS	Arôme parfumé avec un mélange de tilleul ronce et châtaignier.	Très odoriférant. Effluves aromatiques. Goût charpenté et racé. Long en bouche.	Arôme mentholé très caractéristique, balsa- mique, persistant. Saveur puissante, intense parfois légè- rement amère.	Odeur forte et suave. Saveurs boisées et une certaine amer- tume caractérise ce miel corsé.	Son arôme rappelle souvent les feuilles sèches des sous bois. Goût boisé, suave où perce parfois une pointe de réglisse.	L'arôme rappelle de manière discrète le parfum de la fleur. Saveur très douce.	Faiblement balsamique. Arôme très discret avec une légère ré- miniscence végétale. Son goût subtil, plus intense, persiste.	Effluves puissants, discrètement acide. Ce miel sécrète un bouquet de saveurs fruitées et colorées. Long en bouche.	Arôme prononcé, boisé. Son goût est malté, balsamique mais conserve sa douceur caractéristique.
CRISTAL- LISATION	Cristallisation rapide, fine ou grossière en fonction de l'espèce dominante.	La cristallisation s'effectue rapidement et se révèle plus ou moins fine.	Cristallisation rapide ou lente selon les années. Granula- tion moyenne.	Le miel reste liquide durant plusieurs mois puis cristallise grossièrement.	Cristallisation très lente. Granulation assez grossières.	Le miel reste très longtemps liquide, la présence de nectar exogène accélère la cristallisation toujours très fine.	Rapide. Granulation fine à moyenne.	Cristallisation rapide et très fine.	Très lente, ce miel garde longtemps sa texture siropeuse.
CARACTÉ- RISTIQUES & VERTUS	Traitement des troubles digestifs, maux de gorge et du sommeil.	Fortifiant, tonifiants riche en cuivre bore et calcium.	Apaisant, soulage les maux de têtes, douleurs gastriques, circulation sanguine.	Tonifiant, reconstituants, amé- liore la circulation sanguine.	Soulage les voies respiratoires. Riche en oligoéléments (potassium, phos- phore, calcium).	Calmant, reconstituant, soulage les troubles intestinaux, facilite la digestion. Cures minceur.	Favorise les fonctions du foie et de la vésicule.	Soulage la toux, les maux de gorge, l'asthme, les ulcères.	Soulage les affections des bronches et des poumons