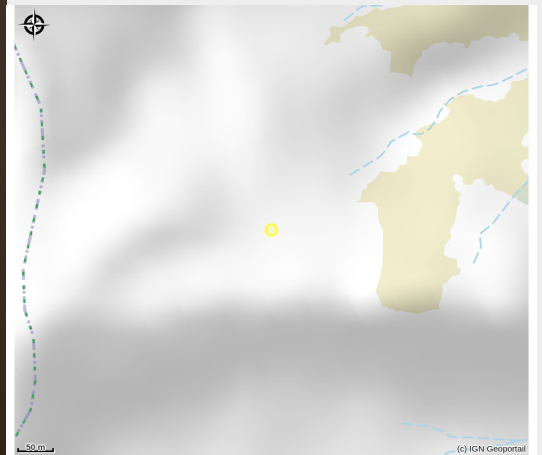


Miel de L'Oisans - Le Lauvitel

Oisans



Crédit : Bertrand Bodin PNE



Infos pratiques

Catégorie : Produits du terroir

Type : Miel et produits de la ruche

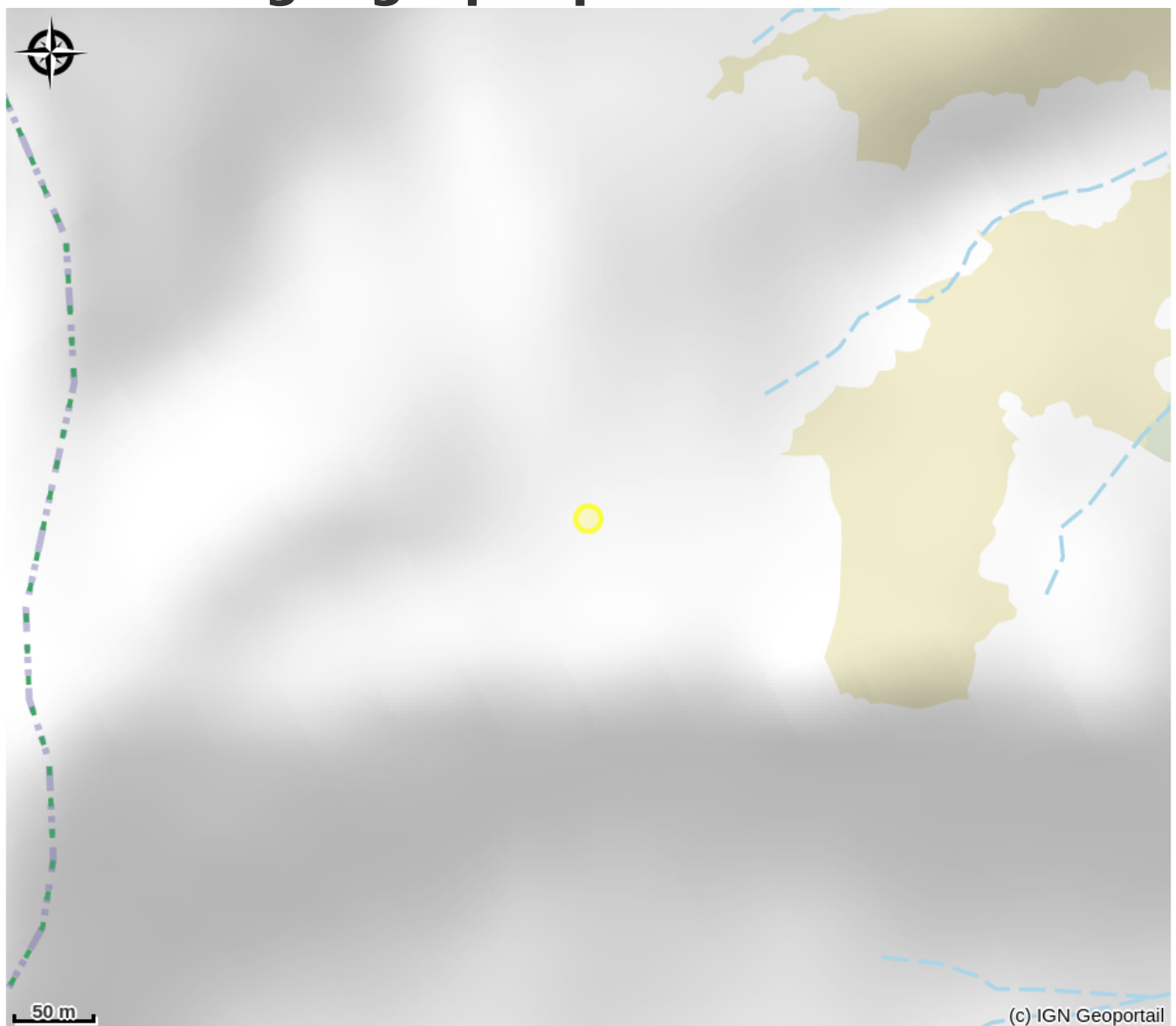
Description

Notre rucher se situe dans le Hameau de la Danchère, à 900 mètres d'altitude. Le périmètre de butinage inclus le Lac Lauvitel où la diversité des plantes mellifères de montagne est propice à la qualité du nectar des abeilles. Nous pratiquons une apiculture raisonnée, dans le respect du cycle naturel des abeilles. Notre rucher est sédentaire à la vallée de Venosc.

Notre miel toutes fleurs de montagne est produit ainsi que conditionné au Hameau de la Danchère. Nous nous inscrivons dans une démarche zéro déchets. Nous nous orientons vers des matériaux biodégradables (étiquette, colle, encre, verre) et un système de consigne. Nous proposons également de la propolis sous forme de granules et de teinture mère.

N'hésitez pas à appeler par téléphone l'apiculteur avant de vous rendre sur place!

Situation géographique



Toutes les informations pratiques

Contact

74 chemin du Lauvitel , Hameau de la
Danchère
38520 Venosc
06 25 59 36 26
06 71 58 14 53
<https://www.facebook.com/Miel-de-IOisans-Lauvitel-270578756827368/>

Source



Parc national des Ecrins

<https://www.ecrins-parcnational.fr>