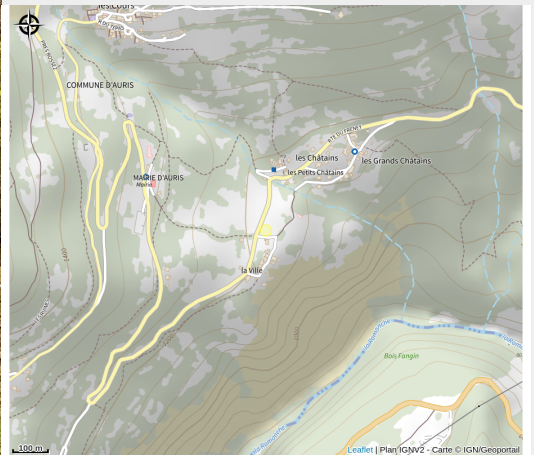


Anne Mangin - Miel et Safran

Isère



Crédit photo : Anne Mangin (Anne Mangin)

Anne MANGIN produit du miel seulement en Oisans, labellisé Bienvenue à la ferme et Producteurs de l'Oisans. Parallèlement, elle cultive du safran. Anne est comme une bergère d'abeilles, tout en gardant les mains à la terre.

Infos pratiques

Categorie : Producteurs

Description

Anne s'intéresse à l'apiculture depuis quelques années déjà.

C'est dans les Cévennes qu'on lui a transmis cette passion pour ces insectes mi-sauvages, mi-domestiques.

Aujourd'hui, une partie de la faune est en déclin. Les abeilles comme tout le monde le sait, font partie intégrante de cette grande chaîne des écosystèmes. Elles seraient apparues au même moment que les angiospermes qui produisent du nectar et du pollen. L'activité pollinisatrice des abeilles domestiques donne à l'apiculture un rôle déterminant et indispensable dans l'écologie mondiale des plantes à fleurs.

Elles ont également une organisation en colonie fascinante. Chaque abeille dépend des autres individus, dans un système où des mécanismes de communication complexes régulent la division des tâches et assurent la cohésion sociale.

Lier une activité d'élevage et de culture est important pour Anne. Toutes deux se complètent bien et ont leur « plein boom » de production à des moments bien distincts.

Anne commercialise ses produits localement ou sur RDV.

PRODUITS

- miel de montagne
- miel de haute montagne
- safran
- miel au safran
- sirop de sureau au safran
- sirop de sureau
- sirop de Reine des prés
- confiture de myrtilles sauvages entières

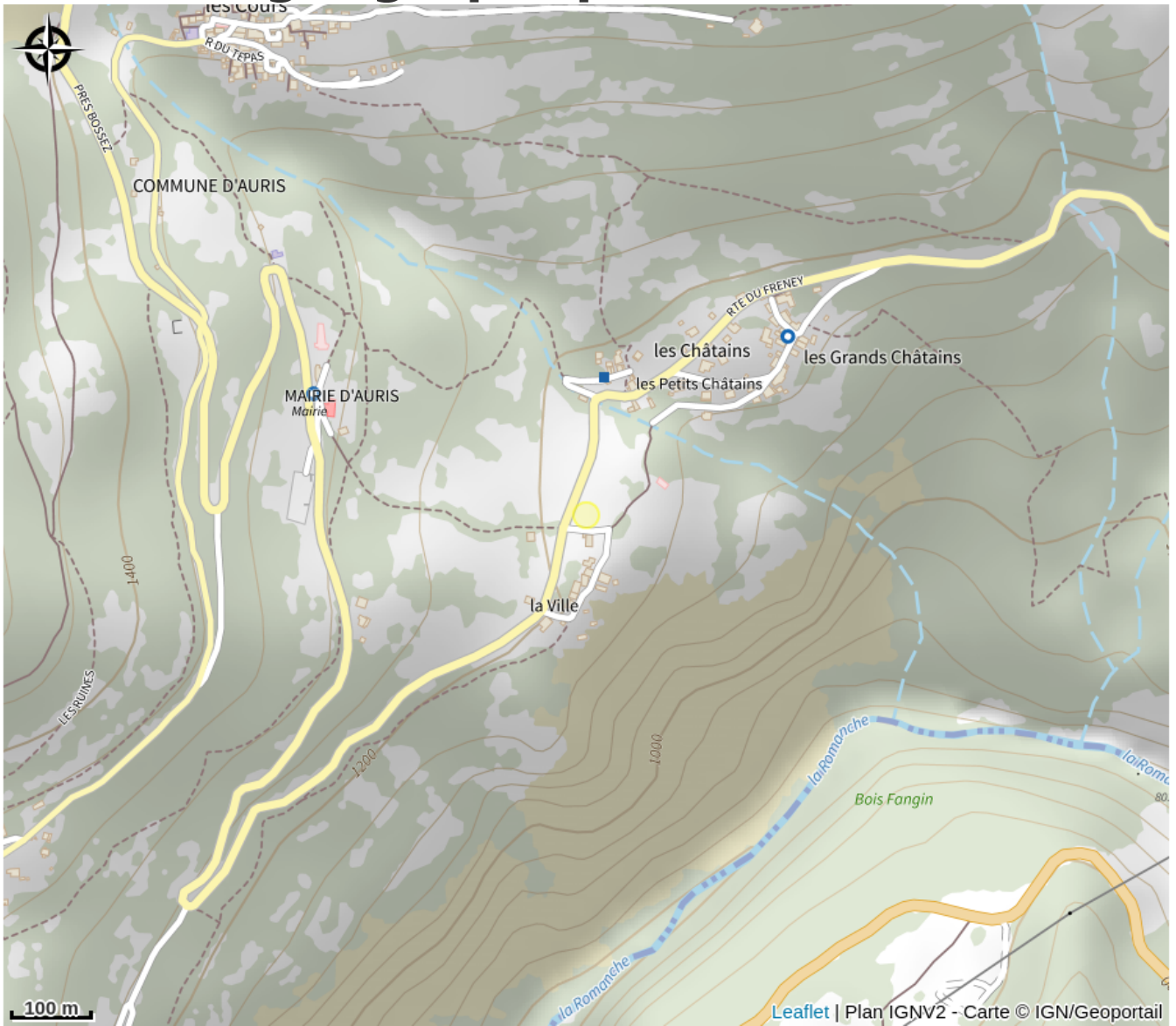
POINTS DE VENTE

- Commerces d'Auris.
- Vente à la propriété sur appel téléphonique
- Marché de Mont-de-Lans tous les étés et pendant les vacances scolaires
- Foire, fête de village, ...

LABELS

- Membre de la "Route des Savoir-Faire de l'Oisans"
- Producteurs de l'Oisans
- Bienvenue à la ferme

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Informations pratiques

Ouverture:

Du 01/01 au 31/12, tous les jours.
Sur appel téléphonique.

Modes de paiement:

Carte bancaire/crédit, Chèque, Espèces, Paiement sans contact

Services:

Vente à la propriété, Réservation obligatoire, Boutique, Documentation Touristique, Informations touristiques, Visites guidées, Vente sur les marchés

Accès:

Lieu-dit Les Chamonetiers juste avant la Mairie d'Auris en montant vers la station d'Auris.

A PARTIR DU MOIS DE DÉCEMBRE DEMENAGEMENT AU BÂTIMENT AU HAMEAU DE LA VILLE SOUS LA DEPARTEMENTALE

Fiche mise à jour par Oisans Tourisme le 12/10/2023

Contact

14 chemin de La Ville
Les Oches
38142 Auris-en-Oisans
Tél. 06 70 56 54 55
manginanne81@yahoo.fr